

مجلس التعاون لدول الخليج العربية
الامانة العامة



الدليل الخليجي للمراقبة على الأغذية المستوردة

2016

ات / ت

د خ

مجلس التعاون لدول الخليج العربية. الأمانة العامة. قطاع الشؤون الاقتصادية. ادارة الزراعة والثروة السمكية.

الدليل الخليجي للرقابة على الأغذية المستوردة . - الرياض : مجلس التعاون لدول الخليج العربية، الأمانة العامة، ٢٠١٥.

٥٠ ، ٤٤ ص : ايض : ٢٤ سم.

عربي وجليزي.

الرقم الموحد لمطبوعات المجلس : ٠٥١٤ - ٠٩٣ / ح / ك / ٢٠١٥ م.

/ الأغذية // الرقابة // ضبط الجودة // الجمارك // الإجراءات // الأدلة
// دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية/

الدليل الخليجي للرقابة على الأغذية المستوردة

مقدمة

تتشرف إدارة الزراعة والثروة السمكية بقطاع الشؤون الاقتصادية بالامانة العامة لمجلس التعاون لدول الخليج العربية بطباعة الدليل الخليجي للرقابة على الاغذية المستوردة عبر منافذ دول مجلس التعاون. بعد أن أقرت اللجنة الوزارية لسلامة الاغذية التعديلات التي أجراها الفريق الفني على النسخة الاولى من الدليل في اجتماعها الثالث (الامانة العامة 5 يونيو 2016)

وتأتي طباعة هذا الدليل ضمن المنهجية العامة التي تتبعها الأمانة العامة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في نشر المعلومة بكل شفافية ووضوح لتكون إنجازاتها تحت متناول الجميع، إيماناً منها بأهمية أن يطلع الجميع على مكتسبات دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية للاستفادة منها ولتكون مرجعاً للمعنيين بمختلف تخصصاتهم، وكذلك إتاحة الفرصة أمام الجميع للاطلاع على القرارات التي تبنتها دول المجلس في مجال الأنظمة والتشريعات المشتركة. ويعتبر هذا الدليل ضمن المسار العام للإنجازات التي تحققت في مجال سلامة الغذاء.

ونظراً لاعتماد دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية على استيراد نسبة عالية من احتياجاتها من المواد الغذائية من خارج دول المجلس، وحيث أن هذه المواد الغذائية، في الوقت الذي تعد فيه ضرورية لحياة الفرد والمجتمع، تمثل أيضاً تحديات صحية للإنسان والبيئة من حيث سلامتها، فقد رأت اللجنة الوزارية لسلامة الأغذية لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية أهمية التنسيق الجماعي ووضع القوانين (الأنظمة) التي تنظم عملية استيراد المواد الغذائية خصوصاً مع الشروع في تطبيق نقطة الدخول الواحدة. وتكمن أهمية الدليل الخليجي للرقابة على الغذاء المستورد لدول مجلس التعاون كونه يأتي ضمن جهود الدول الأعضاء في توحيد وتسهيل

إجراءات الاستيراد وإتمام عمليات التفتيش على إرساليات الأغذية المستوردة، اعتماداً على درجة الخطورة الصحية ودون الإخلال بالتزامات الدول الأعضاء نحو اتفاقيات منظمة التجارة العالمية ومتوافقة مع أفضل الممارسات العالمية في هذا المجال.

يوضح هذا الدليل التزام الدول الأعضاء بتطبيق إجراءات الرقابة الغذائية المبينة على مبدأ درجة الخطورة للأغذية المستوردة وتخليصها في المنافذ المختلفة بما يتناسب مع حجم الخطورة المتوقع على المستهلكين، أخذاً بعين الاعتبار الاستجابة للمخاطر الفعلية والمحتملة التي قد تنشأ في الإمدادات الغذائية العالمية، ومعالجة قضايا المطابقة بما فيها المتطلبات التي لا تتعلق بالسلامة الغذائية (مثال: ملاءمة الغذاء) بموضوعية. وقد أخذت لجنة سلامة الأغذية بعين الاعتبار عند إعداد الدليل كافة الالتزامات والقوانين والأنظمة الدولية، خصوصاً وأن جميع دول المجلس أعضاء في منظمات دولية معنية بالإجراءات المشار إليها في الدليل، مثل منظمة الأغذية والزراعة الدولية (FAO) ومنظمة الصحة الحيوانية (OIE) ومنظمة التجارة العالمية (WTO).

إدارة الزراعة والشرطة السمكية

المحتويات

6	1. المقدمة
6	2. المجال
7	3. التعاريف
13	4. المبادئ العامة
14	5. المبدأ المبني على درجة الخطورة لمتطلبات سلامة الغذاء
14	1.5 العوامل التي تؤخذ بعين الاعتبار عند تطبيق نظام الرقابة على الغذاء المبني على درجة الخطورة
17	2.5 نظام الرقابة على الغذاء المبني على درجة الخطورة
18	6. الوثائق والشهادات الصحية
18	1.6 الوثائق والشهادات الصحية المطلوبة
19	2.6 الإفادات الصحية
20	1.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير الأغذية المصنعة
20	2.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير اللحوم ومنتجاتها
21	3.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير (منتجات الألبان) الحليب ومنتجات الحليب
22	4.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير بيض المائدة ومنتجاته
22	5.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير منتجات الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني
23	6.2.6 الإفادة الصحية الزراعية / النباتية الخاصة بتصدير النباتات ومنتجات النباتات الزراعية
23	7.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير الأغذية الممنوعة
23	8.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير عسل النحل
24	3.6 شهادة الحلال وشهادة الذبح الحلال
25	1.3.6 إفادات شهادة الذبح الحلال الخاصة بتصدير اللحوم ومنتجاتها
25	2.3.6 إفادات شهادة الحلال للأغذية المحتوية على منتجات ذات أصل حيواني
26	7. التفقيش والتخليص على الأغذية المستوردة
26	1.7 حجز الشحنات/الإرساليات أو التحفظ عليها
27	2.7 الفسخ / الإفراج المؤقت
28	3.7 الحجز التلقائي للأغذية
28	8. الأغذية المستوردة لغايات غير تجارية
28	9. الأغذية المحظور استيرادها لإعتبارات تتعلق بالسلامة الغذائية
29	10. الأغذية المحظور استيرادها لإعتبارات تتعلق بالتدابير الصحية والصحة النباتية
31	الملحق رقم "1" مخطط إجراءات (خطوات) الرقابة على الغذاء المستورد
33	الملحق رقم "2" نماذج الشهادات الصحية
34	نموذج رقم (1): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير الأغذية المصنعة
35	نموذج رقم (2): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير اللحوم ومنتجاتها
36	نموذج رقم (3): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير الحليب ومنتجات الحليب
37	نموذج رقم (4): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير بيض المائدة ومنتجات بيض المائدة
38	نموذج رقم (5): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير منتجات الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني
39	نموذج رقم (6): الشهادة الصحية الزراعية / النباتية الخاصة بتصدير النباتات ومنتجات النباتات الزراعية ...
40	نموذج رقم (7): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير الأغذية الممنوعة
41	نموذج رقم (8): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير عسل النحل
42	الملحق رقم "3" نماذج شهادات الحلال والذبح الحلال
43	نموذج رقم (1): شهادات الذبح الحلال الخاصة بتصدير اللحوم ومنتجاتها
44	نموذج رقم (2): شهادات الحلال للأغذية المحتوية على منتجات ذات أصل حيواني
45	الملحق رقم "4" قوائم للمتطلبات الخليجية "اللوائح الفنية والمواصفات القياسية"
58	الملحق رقم "5" قائمة بمجموعة الاغذية ومتطلباتها من الشهادات

1. المقدمة:

تدرك الجهات المختصة القائمة على الرقابة الغذائية في دول مجلس التعاون الخليجي أهمية فعالية وكفاءة أنظمة التفتيش على الأغذية و إصدار الشهادات ودورها الأساسي في حركة تجارة الأغذية، وتتفق جميع الدول الأعضاء على ضرورة تحقيق رؤيتها المشتركة في إمتلاك مثل هذه الأنظمة الفعالة والمتسقة المعتمدة على مبدأ درجة الخطورة لتحقيق التوازن بين ضمان أعلى مستوى لسلامة الغذاء من جهة وتسهيل حركة التجارة الدولية بما يتناسب مع متطلبات اتفاقية التجارة الدولية من جهة أخرى.

تلتزم الجهات المختصة المسؤولة عن الرقابة الغذائية في دول مجلس التعاون الخليجي بمطابقة جميع الأغذية المستوردة إلى دولها للمتطلبات واللوائح الفنية الخليجية ذات الصلة¹، وستخضع جميع الاغذية المستوردة للرقابة في منفذ الوصول وتطبق عليها المتطلبات الواردة في المواصفات واللوائح الفنية الخليجية (ملحق رقم 4).

تقوم الدول المصدرة بتقديم ضمانات إلى دول الخليج بعدة وسائل منها إرفاق الشهادات والوثائق الصحية المعتمدة من الجهات الصحية فيها، أو تقديم ضمانات أخرى من خلال أنشطة التفتيش من قبل الجهة المختصة أو الطرف المعترف به رسمياً في الدولة المصدرة. بالإضافة لعقد الإتفاقيات التجارية التي تأخذ بعين الإعتبار تاريخ الإمتثال للشحنات السابقة معروفة المنشأ.

يوضح هذا الدليل إلتزام الدول الأعضاء بتطبيق إجراءات الرقابة الغذائية المبنية على مبدأ درجة الخطورة للأغذية المستوردة وتخليصها في المنافذ المختلفة بما يتناسب مع حجم الخطورة المتوقع على المستهلكين، آخذة بعين الإعتبار الاستجابة للمخاطر الفعلية والمحتملة التي قد تنشأ في الإمدادات الغذائية العالمية، ومعالجة قضايا المطابقة² بما فيها المتطلبات التي لا تتعلق بالسلامة الغذائية (مثال: ملأمة الغذاء) بموضوعية وشفافية.

2. المجال:

يبين هذا الدليل المبادئ العامة والمتطلبات الأساسية اللازمة لضمان ملأمة وسلامة الشحنات/الإرساليات الغذائية الواجب تطبيقها من قبل الدول المصدرة ودول مجلس التعاون كدول مستوردة³. كما يتطرق الدليل إلى متطلبات محددة تتعلق بشهادات الصحة الحيوانية والنباتية.

يشير هذا الدليل كلما اقتضى الأمر إلى اللوائح الفنية والمواصفات والمعايير الخليجية الدولية ذات العلاقة كتلك الواردة في هيئة الدستور الغذائي، والمنظمة الدولية لصحة الحيوان، والإتفاقية الدولية لوقاية النباتات.

¹ تتوفر جميع المواصفات واللوائح الفنية على موقع هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي www.gso.org.sa
² تتضمن المطابقة التطرق لقضايا تتعلق باشتراطات دينية كالأغذية الحلال أو مخالفات بطاقة البيانات الغذائية وغيرها من الأمور ذات العلاقة
³ لا تخضع الاغذية ذات الإستخدام الشخصي للاشتراطات الواردة في هذا الدليل، على ان تكون بوضع سليم من حيث التعبئة والنقل وتحمل بيانات كافية لفصحها مثل إسم ورقم تسجيل المنشأة في بلد المنشأ.

تعمل الدول الاعضاء على تحقيق التوافق فيما بينها حول متطلباتها بشأن الغذاء المستورد، وعلى تطبيق نظم تخليص وتفتيش كفوة ومتناسقة. ويساهم محتوى الدليل في تحقيق هذا الهدف لحين انجاز النظام الذي تطمح دول الخليج لتطبيقه في جميع الدول الأعضاء والقائم على مبدأ درجة الخطورة الذي يحقق أعلى قدر ممكن لضمان سلامة وجودة الغذاء المستورد.

3. التعاريف:

يكون للكلمات والعبارات التالية أينما وردت في هذا الدليل المعاني المبينة أمامها، ما لم يقتض السياق خلاف ذلك.

1. **الغذاء المغشوش:** هو الغذاء الذي يضاف لمكوناته الأصلية مواد أخرى تؤثر في جودته أو قيمته الغذائية، أو الذي يتم إنتزاع بعض محتوياته الغنية بقيمتها الغذائية، أو تغيير أي من المعلومات الأصلية، أو إذا احتوى على مضاف غذائي مسموح وغير مجاز إستعماله في ذلك المنتج وفقاً للمواصفات القياسية المعمول بها، دون الإفصاح عن ذلك في البطاقة الغذائية.

2. **الأغذية الممنوعة:** مجموعة من المواد الغذائية المختلفة ، يتم شحنها في ارسالية واحدة ، ولا تشمل اللحوم ومنتجاتها والاحياء البحرية ومنتجاتها والحليب ومنتجاته والبيض ومنتجاته والعسل ومنتجات النحل، وتضم اصناف مثل البهارات والفواكه المجففة والعصائر وجوز الهند المجفف، والصلصات، والشاي، والقهوة، وحبوب الافطار والمكسرات، والزيوت النباتية، وتصدر شهادة صحية واحدة بها تضم الاصناف المختلفة.

3. **شهادة صلاحية وسيلة النقل:** شهادة تصدرها أي جهة معنية في بلد المنشأ أو الدولة المصدرة (كشركة الشحن أو المصدر أو أي طرف ثالث معترف به رسمياً) تؤكد أن وسيلة النقل المستخدمة في تصدير الأغذية مناسبة وملائمة لهذه الغاية.

4. **الجهة المختصة:** هي الهيئة الرسمية أو السلطة المعترف بها رسمياً والتي لديها سلطه تنظيمية للرقابة على الغذاء.

5. **المصادرة والإتلاف:** إجراء تتخذه الجهة المختصة في الدول الأعضاء لإتلاف/التخلص من أي غذاء مستورد يثبت عدم صلاحيته للإستهلاك الأدمي.

6. **الفسح / الإفراج المشروط :** إجراء تتخذه الهيئة المختصة بالإفراج المشروط عن الشحنات/الإرساليات الغذائية تسمح بموجبه بتداول الغذاء ضمن ظروف أو إشتراطات محددة.

7. **الارسالية / الشحنة :** كمية محددة من الغذاء، مشمولة في شهادة رسمية واحدة، تضم جزءاً من دفعة أو دفعة واحدة أو أكثر.

8. الملوثات : أي مادة لم تضاف عمداً إلى الغذاء يمكن أن تسبب ضرراً لسلامة الأغذية أو صلاحيتها وقد تكون ناتجة عرضياً عن عمليات الإنتاج (بما في ذلك عمليات الإنتاج الزراعي والحيواني والأدوية البيطرية) أو الحصاد أو النقل أو التخزين أو التصنيع أو الإعداد أو التجهيز أو المعالجة أو التعبئة أو التغليف، كما قد تكون من نتائج التلوث البيئي المختلفة، وتشمل المواد البيولوجية أو الكيميائية، لكنها لا تشمل الشوائب الفيزيائية كالشعر وأجزاء الحشرات وغيرها.

9. إذن تسليم: وثيقة رسمية تصدرها جهة مختصة تجيز نقل البضائع من منفذ الدخول إلى منطقة تفتيش الأغذية.

10. تدقيق الوثائق: هي عملية المراجعة والتحقق من كافة الوثائق **المصاحبة للشحنات** / الإرساليات الغذائية المستوردة.

11. التكافؤ: قدرة الأنظمة المختلفة الخاصة بالرقابة على الأغذية وإصدار الشهادات وتدقيق الوثائق على تحقيق نفس الأهداف المطلوبة، بالرغم من اختلاف التدابير والإجراءات الصحية المطبقة في كل من البلد المصدر والبلد المستورد فإن هذه التدابير والإجراءات، كما يتبين من البلد المصدر، تفي بتحقيق مستوى الحماية الصحية المناسبة للبلد المستورد.

12. الصلاحية للاستهلاك الآدمي: يعد الغذاء مناسباً للاستهلاك الآدمي وفق الاستخدام المقصود منه كما هي محددة في اللوائح الفنية والمواصفات الخليجية ذات الصلة، أو وفقاً لأي تدابير بديلة متكافئة ومعتمدة.

13. الغذاء: أي مادة أو جزء من مادة مخصصة للاستهلاك الآدمي بطريق الأكل أو الشرب سواء كانت مادة أولية أو مصنعة أو شبه مصنعة، وتشمل المشروبات ولبان المضغ، وأية مادة تدخل في أي عملية من عمليات التصنيع والإعداد والتحضير، ولا تشمل مواد التجميل أو التبغ أو المواد التي لا تستخدم إلا كعقاقير.

14. الرقابة الغذائية: نشاط تنظيمي إلزامي التنفيذ من قبل الجهة المختصة، بغرض حماية المستهلك وضمان سلامة الغذاء للاستهلاك الآدمي، عبر كافة مراحل السلسلة الغذائية.

15. السلسلة الغذائية: جميع مراحل تداول الغذاء من الإنتاج الأولي، بما في ذلك تحضير الغذاء أو تصنيعه أو معالجته أو تعبئته أو تغليفه أو تجهيزه أو نقله أو حيازته أو توزيعه أو تخزينه أو عرضه أو بيعه أو استيراده أو تصديره.

16. تداول الغذاء: إنتاج الغذاء أو تصنيعه أو تحضيره أو معالجته أو تعبئته أو تغليفه أو تجهيزه أو نقله أو حيازته أو توزيعه أو تخزينه أو عرضه أو بيعه أو استيراده أو تصديره أو هبته أو التبرع به لغرض الاستهلاك الآدمي.

17. صحة الغذاء: هي جميع الظروف والتدابير اللازمة لضمان سلامة الأغذية وصلاحياتها في جميع مراحل السلسلة الغذائية .

18. تفتيش الغذاء: عملية فحص الغذاء أو انظمة سلامة الغذاء من قبل الجهة المختصة في بلد الاستيراد، بهدف مراقبة مدخلات الانتاج وعمليات التصنيع وصولاً للمنتج النهائي عبر كافة مراحل السلسلة الغذائية للتحقق من مدى مطابقتها لمتطلبات اللوائح الفنية الخليجية، وتشمل تدقيق الوثائق والإختبار أو الكشف المباشر على الشحنات/الارساليات وأخذ العينات وتحليلها، أو أي تدابير بديلة متكافئة معتمدة.

19. البطاقة الغذائية: أي كلمة أو علامة أو ماركة أو صورة أو رمز أو أي بيانات وصفية أخرى مكتوبة أو مطبوعة أو مرسومة أو معلمة أو مختومة على عبوة المادة الغذائية أو ترفق بها.

20. سلامة الغذاء: ضمان ألا تسبب الأغذية ضرراً للمستهلك عند إعدادها و/أو تناولها طبقاً للإستخدام المقصود منها.

21. ملانمة / صلاحية الغذاء: ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للإستهلاك الآدمي طبقاً للإستخدام المقصود منها.

22. نظام ادارة سلامة الغذاء: هو النظام الشامل لجميع الإجراءات والطرق التطبيقية اللازمة لمراقبة الأغذية وضمان سلامتها، متضمناً مراقبة تطبيق مبادئ التصنيع والصحة الجيدة كنظام تحليل وضبط النقاط الحرجة (الهسب) ، بالإضافة لللتبّع.

23. الممارسات التشغيلية الجيدة: مجموعة مفاهيم الممارسات الجيدة المرتبطة بالغذاء/الأعلاف والبيئة المحيطة بها، متضمنةً أي عملية، وهي تشمل الممارسات الزراعية الجيدة، والممارسات البيطرية الجيدة، والممارسات الصحية الجيدة، والممارسات التصنيعية الجيدة.

24. تتبع الغذاء: التدابير والإجراءات التي تمكن من تعقب ومتابعة حركة الغذاء أو أي مواد أخرى تدخل أو يتوقع دخولها في الغذاء بما فيها المواد الأولية خلال كافة مراحل تداولها ضمن السلسلة الغذائية.

25. نظام تحليل مصادر الخطر وضبط النقاط الحرجة (الهسب): هو نظام علمي يعمل على تحديد نقاط مصادر الخطر المؤثرة على سلامة الأغذية ضمن عملية إنتاج الغذاء، و تقييمها بهدف السيطرة عليها.

26. شهادة الحلال: وثيقة تصدرها الهيئة الإسلامية المختصة التي تكون معتمدة من قبل دول مجلس التعاون الخليجي في بلد المنشأ أو بلد التصدير والتي تبين أن اللحوم ومنتجاتها قد تم إعدادها وإنتاجها بما يتطابق مع متطلبات الشريعة الاسلامية، أو أن المنتجات أو مكوناتها حلال وأنتجت حسب متطلبات الشريعة الاسلامية، وأن جميع ظروف

ومواد وأدوات الإعداد تتوافق مع متطلبات الشريعة الإسلامية والإشترطات المطلوبة من دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.

27. شهادة الذبح الحلال: وثيقة تصدرها الهيئة الإسلامية المختصة والتي تكون معتمدة من قبل دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في بلد المنشأ أو بلد التصدير والتي تبين ان الحيوانات الحية قد تم ذبحها بما يتطابق مع متطلبات الشريعة الإسلامية، والإشترطات المطلوبة من دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية بهذا الخصوص.

28. مصدر الخطر: عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي موجود في الغذاء أو أحد عناصره أو مكوناته أو محيطه، مما قد يؤثر وجوده سلباً على صحة الإنسان.

29. الشهادة الصحية⁴: وثيقة (ورقية أو إلكترونية) صادرة عن الجهة المختصة في بلد المنشأ أو بلد التصدير، والتي تبين سلامة وملائمة الغذاء المصدر لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية بحسب متطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية الخليجية الخاصة به، وقد تتضمن رقم تسجيل منشأة الغذاء، أو وفقاً لأي تدابير بديلة متكافئة معتمدة.

30. الإدعاءات الصحية: أي بيان **على البطاقة الغذائية** يقصد به تصريح أو الإشارة إلى وجود علاقة بين غذاء معين أو أحد مكوناته وتأثيره على صحة الإنسان ويشمل ما يلي:

- **الإدعاء بوظيفة عنصر غذائي:** إدعاء تغذوي يصف الدور الفسيولوجي للعنصر الغذائي في عملية النمو والتطور وفي عمل الوظائف الطبيعية لجسم الإنسان.
- **إدعاءات وظيفية تغذوية أخرى:** هذه الإدعاءات تخص الآثار الإيجابية الخاصة باستهلاك أغذية معينة أو مكوناتها في إطار النظام الغذائي الكلي على الوظائف الطبيعية أو الأنشطة الحيوية للجسم. مثل هذه الإدعاءات ترتبط بمشاركاتها إيجابياً في الصحة أو في تحسين وظيفة معينة في الجسم أو للحفاظ على الصحة .
- **إدعاءات تقليل مخاطر حدوث الأمراض:** الإدعاءات المتعلقة باستهلاك غذاء أو مكونات غذائية معينة في إطار النظام الغذائي الكلي، وتحد من مخاطر الإصابة بمرض معين أو من حالة صحية ذات صلة.

31. الغذاء المصنع : منتج غذائي لصنف واحد من الغذاء والذي خضع لعملية تصنيعية كالتعليب أو الطبخ والتجميد أو التجفيف أو الطحن، وغيرها، ولا يشمل اللحوم ومنتجاتها والاحياء البحرية ومنتجاتها والحليب ومنتجاته والبيض ومنتجاته والعسل ومنتجات النحل.

⁴ تقدم الشهادات الصحية على النماذج المعتمدة من مجلس التعاون لدول الخليج العربية فقط والموجودة بهذا الدليل والمبنية على مبادئ الدستور الغذائي كودكس المدرجة في الوثيقة Codex CACIGL 38-2001.

32. **التحقق من هوية المنتج:** الكشف العيني المباشر للتحقق من مطابقة الوثائق والشهادات المصاحبة لواقع الأغذية الواردة ضمن الإرسالية الغذائية.

33. **المستورد:** الشخص أو الجهة المصرح لهم قانوناً باستيراد الأغذية لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.

34. **قائمة التعبئة / قائمة المحتويات:** وثيقة أو فاتورة صادرة عن الشركة المصدرة في بلد المنشأ أو البلد المصدر تبين محتويات الإرسالية بالتفصيل من حيث نوع وحجم وعدد ووزن المواد الغذائية المستوردة.

35. **الدفعة/التشغيلة:** هي كمية محددة من الغذاء تم إنتاجه تحت نفس الظروف. تتميز بتجانس محتوياتها من حيث المنشأ والمُنتج والتعبئة والعلامة والتشغيلة وغيرها من متطلبات التجانس.

36. **التلوث بالأحياء الدقيقة:** إحتواء الغذاء بدون قصد على أي كائنات حية دقيقة ممرضة أو سمومها أثناء أي مرحلة من مراحل تداوله عبر السلسلة الغذائية.

37. **الإدعاءات التغذوية:** أي بيان **على البطاقة الغذائية** يقصد به تصريح أو اقتراح أو إشارة إلى إحتواء غذاء معين على خواص تغذوية معينة ويشمل ذلك على سبيل المثال لا الحصر محتوى الطاقة أو محتوى البروتين أو الدهون أو الفيتامينات أو المعادن بمستويات خاصة تختلف عن النسب الطبيعية المعروفة.

- **الإدعاء بمحتوى عنصر غذائي:** هو إدعاء تغذوي يصف مستوى عنصر غذائي تحتوي عليه المادة الغذائية.

- **إدعاء بمقارنة نسب العناصر الغذائية:** هو إدعاء يقارن مستوى محتوى العناصر الغذائية و/أو محتوى الطاقة في نوعين أو أكثر من الغذاء.

38. **ميناء الدخول:** هو الميناء أو المنفذ البري أو البحري أو الجوي الذي تصل له الشحنة/الإرسالية لاستكمال إجراءات التخليص والدخول إلى أي دولة من الدول الأعضاء.

39. **الحجز الوقائي / التحفظي:** إجراء تتخذه الجهة المختصة عند ميناء الدخول لحجز أي شحنة/إرسالية أغذية أو جزء منها في حالة الشك بأن الغذاء غير مطابق للوائح الفنية الخليجية الخاصة به.

40. **الفحص الظاهري:** هو كل العمليات والإجراءات المتخذة من قبل الجهة المختصة للكشف على الغذاء باستخدام الحواس المختلفة (مثل البصر والرائحة) بدون أخذ عينات للتحليل المخبري، ويتضمن ذلك التحقق من بطاقة البيان وسلامة المنتج وخلوه من العيوب الحسية وكذلك سلامة الناقل وظروف التخزين والتداول بالإضافة إلى فحص هوية المنتج.

41. الإفراج عن الإرسالية لإعادة التصدير: إجراء يتخذ من قبل الجهة المختصة لإعادة تصدير شحنة/إرسالية غذائية لا تحتوي على ضرر صحي مباشر ضمن فترة محددة، على أن يضمن الإجراء عدم التصرف بالشحنة/الإرسالية وذلك لحين تقديم المستندات التي تؤكد إتخاذ الإجراء اللازم لإعادة تصديرها.

42. الإخطار بالحجز: إجراء يتخذ من قبل الجهة المختصة عند عدم مطابقة شحنة/إرسالية معينة لمتطلبات الاستيراد الخليجية الخاصة بها يتضمن أسباب التحفظ أو الرفض، على أن يتم حجزها تحت مراقبة الجهة المختصة لمنع التصرف بها لحين إنفاذ القرار المتخذ.

43. المخاطر: درجة احتمال حدوث تأثير سلبي وشدة ذلك الأثر على صحة الإنسان نتيجة تعرضه لمصادر الخطر في الغذاء.

44. تحليل المخاطر: عملية منظمة لصنع القرارات المتعلقة بسلامة الغذاء إستناداً إلى أسس علمية تهدف إلى تقييم مدى خطورة الغذاء وطريقة التحكم في المخاطر من خلال ثلاثة عناصر مترابطة: تقييم المخاطر وإدارة المخاطر والإبلاغ عن المخاطر.

45. التدابير الصحية⁵: إجراء روتيني أو وقائي يطبق بغرض حماية صحة الإنسان ضمن أراضي الدولة من المخاطر الناجمة عن المضافات الغذائية أو الملوثات أو السموم أو الكائنات الحية المسببة للأمراض في الغذاء أو الأعلاف أو من المخاطر الناشئة عن الأمراض التي تنقلها النباتات أو الحيوانات أو منتجاتها أو من المخاطر الناجمة عن أي مصادر خطر أخرى في الغذاء.

46. المتطلبات: المعايير والشروط المطلوبة من قبل الجهات المختصة ذات الصلة بتجارة الأغذية وتغطي قضايا حماية الصحة العامة، وحماية المستهلكين والممارسات التجارية العادلة.

47. المواصفة القياسية: وثيقة رسمية معتمدة من الجهة المختصة تحدد خصائص الغذاء أو طرق وعمليات الإنتاج ذات العلاقة بضمان سلامة الغذاء ولا يكون تطبيقها إلزامي، وقد تشمل أيضاً المصطلحات والرموز والبيانات والوصف والتغليف والتركييب ووضع العلامات ومتطلبات بطاقة البيان التي تطبق على المنتج أو طرق وعمليات إنتاجه.

48. البيان الجمركي: وثيقة جمركية تزود من قبل صاحب العلاقة أو من يمثله تصف الشحنة/الإرسالية المستوردة وجميع المعلومات المرتبطة بها بما يتوافق مع متطلبات الجهات الجمركية الرسمية لدول المجلس.

⁵ تتضمن الاشتراطات والقوانين والقرارات والمتطلبات وطرق العمل التي تتضمن معايير اختبار المنتج النهائي والمعاملات وطرق الانتاج والفحص والتفتيش واعتماد وترخيص المنتج وتجهيز الطرق الإحصائية ذات العلاقة وطرق سحب العينات وطرق تقييم المخاطر ومتطلبات التعبئة وبطاقة المنتج المتعلقة مباشرة بسلامة الغذاء.

49. اللائحة الفنية: المعايير والشروط التي تصدرها هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية وتكون المطابقة لها الزامية.

50. سجلات قراءة درجات الحرارة أثناء النقل: سجلات ورقية أو إلكترونية يتم من خلالها التعرف على درجة حرارة نقل الأغذية المبردة والمجمدة طيلة الرحلة، بإستخدام أجهزة قراءه حرارة مثل الثيرموغراف أو الانظمة الإلكترونية لقياس درجة حرارة الغذاء أو الهواء المحيط به.

51. الفسح / الإفراج المؤقت: إجراء تتخذه الجهة المختصة بالسماح للمستورد لنقل الشحنات/الإرساليات الغذائية من ميناء الدخول إلى مستودعاته دون التصرف بها، إنتظاراً لصدور قرار رسمي بشأن الإفراج.

52. وسيلة النقل: أي مركبة أو جزء منها تستخدم لنقل الأغذية سواء عن طريق البر أو الجو أو البحر.

4. المبادئ العامة:

يجب أن تخضع جميع الشحنات/الإرساليات المستوردة إلى أي دولة من الدول الأعضاء إلى متطلبات تنظيمية متناسقة للرقابة على الأغذية المستوردة⁶. تشملها متطلبات هذا الدليل وآليات التطبيق الملحق به⁷.

ستعتمد إجراءات المطابقة والتدقيق والتفتيش على مبدأ درجة الخطورة إلى الحد الأقصى الذي يمكن تطبيقه، وسينعكس هذا النهج مباشرة على نوع وتكرار ووقت التخليص للشحنات/للإرساليات بشكل إيجابي.

ستستخدم اللوائح الفنية والمواصفات القياسية الخليجية من قبل الدول المصدرة كأساس لتصدير المنتجات الغذائية لها، ويمكن للدول الأعضاء في حالات معينة (كعدم توفر إشتراطات لمتطلبات فنية معينة في اللوائح الخليجية) الرجوع إلى المعايير والمواصفات الدولية المختلفة في هيئة الدستور الغذائي والمنظمة الدولية للصحة الحيوانية والإتفاقية الدولية لوقاية النباتات عند عدم توفر مرجعية خليجية.

ستعمل جميع الدول الأعضاء على توثيق كافة إجراءاتها الرقابية بشفافية ووضوح، وستكون كافة الإجراءات معلومة ومتاحة عند الطلب لجميع الدول المصدرة والأفراد أصحاب العلاقة.

ستسعى الجهات المختصة في الدول الأعضاء جاهدة لتطبيق إجراءات موحدة في المنافذ المختلفة من حيث أنظمة الرقابة ومتطلباتها المختلفة.

⁶ يعد الدليل وثيقة الزامية التطبيق على الاغذية المستوردة تنظم الاجراءات المختلفة وتجانسها بين دول المجلس.
⁷ قامت الدول الأعضاء بإعداد مسودة آليات العمل الخاصة بهذا الدليل والانتهاه منه بهدف تطبيق إجراءات التفتيش بشكل متوأم فيما بين الدول الاعضاء

تعتبر الشهادات والوثائق الصحية المصاحبة للشحنات/للإرساليات الغذائية المستوردة من الضوابط الرئيسية التي تطلبها الدول الأعضاء، لذا على الدول المصدرة ضمان صحة ودقة وتطابق الشهادات والوثائق الصحية الصادرة عن الجهات المختصة أو الهيئات المعترف بها رسمياً لدى هذه الدول مع النماذج والمتطلبات المحددة في هذا الدليل لأنها ستكون باختصار الركيزة الأساسية لتطبيق الأنظمة الجديدة وتسهيل إجراءات المطابقة.

على الدول المصدرة الأخذ بعين الاعتبار أن الإجراءات المتعلقة بالتدقيق والتفتيش ستتناسب تماماً مع دقة الأنظمة المتبعة في دولها وستعكس على إجراءات التفتيش سلباً أو إيجاباً، كما سيؤخذ بعين الاعتبار إتفاقيات التكافؤ والتعادل وإتفاقيات الإعراف المتبادل عند تطبيق الأنظمة المعتمدة على مبدأ درجة الخطورة على الأغذية المستوردة.

تحدد الدول الاعضاء ثلاث مستويات من الإجراءات بناء على تلبية الدول المصدرة لمتطلباتها:

- مدى تكرار المطابقة للمتطلبات الخليجية.
- إعراف البلد المستورد بأنظمة الرقابة في بلد التصدير " نظام مماثل " وإن اختلفت هذه الأنظمة من حيث الشكل العام مع ما هو مطبق لديها.
- خضوع أنظمة الرقابة المتكافئة/المتعادلة في بلد التصدير لتقييم رسمي معتمد من الدول الأعضاء.
- تلتزم الدول الأعضاء بتطبيق معايير متكافئة بين الأغذية المنتجة محلياً والأغذية المستوردة بدون تمييز ما دام ذلك ممكناً.
- تلتزم الدول الأعضاء بالتبادل التام والنشط والفعال للمعلومات اللازمة حول الوثائق والإجراءات والمخالفات عن الشحنات/الإرساليات المختلفة فيما بينها وبين الدول الأخرى، كما تلتزم بوضع آلية واضحة للإبلاغ عن المخاطر والحالات الطارئة.

5. المبدأ المبني على درجة الخطورة لمتطلبات سلامة الغذاء:

يهدف هذا الدليل إلى تقديم رؤية تطبيقية تعتمد على مبدأ درجة الخطورة في الرقابة على الغذاء المستورد، تقوم على أساس تقدير وتصنيف المخاطر المرتبطة بالأغذية المختلفة طبقاً للإستخدام المقصود منها لتمكين موارد المنتجين والجهات المختصة من ضمان سلامة الغذاء المقدم للمستهلك بشكل كفؤ وفعال.

1.5. العوامل التي تؤخذ بعين الاعتبار عند تطبيق نظام الرقابة على الغذاء المبني على درجة الخطورة:

1.1.5 تصنيف الأغذية المستوردة:

ستصنف الأغذية حسب صلتها المحتملة بالأمراض المنقولة بالغذاء وفقاً للإستخدام النهائي المقصود منها. وسيعتمد في ذلك على المعلومات العامة المتوفرة علمياً عن مصادر الخطر والمخاطر التي تتضمنها أنواع مختلفة من الأغذية، دون صلة مباشرة ببلد المنشأ وظروف الشحنات/الإرساليات الواردة.

إن عمل هذا النوع من التصنيف للأغذية سوف يستند إلى:

- مدى احتمالية تلوث الغذاء بمصادر خطر حيوية (بيولوجية) أو فيزيائية أو كيميائية أو غيرها.
- مدى احتمالية زيادة مستويات التلوث بناء على عمليات التداول خلال السلسلة الغذائية.
- الخطر المحتمل على الصحة العامة للمجتمع.
- الخطر المحتمل على فئة محددة من المجتمع.
- تأثير السلوك الاستهلاكي في تعزيز المخاطر.⁸

سيتم تصنيف الأغذية المستوردة حسب درجة أو مدى خطورتها إلى مستويات على أن لا تقل عن ثلاث وهي: عالية ومتوسطة وقليلة الخطورة ويمكن إضافة مستويات أخرى للخطورة بما يتفق مع النهج القائم على تقييم المخاطر، كما يمكن أن يتغير هذا التصنيف بناء على ما يستجد من الأدلة العلمية الجديدة حول صلتها المحتملة بالأمراض المنقولة وتأثيرها على صحة الإنسان.

2.1.5 تاريخ مطابقة الأغذية المستوردة للمتطلبات خلال الفترة الماضية:

ستقوم الدول الأعضاء بتوثيق المعلومات المختلفة بصفة منتظمة عن الشحنات/الإرساليات الغذائية المستوردة والتي تتضمن مطابقتها للمتطلبات من عدمه، لجمع أكبر قدر من المعلومات عن مدى إمتثال هذه الأغذية من حيث المطابقة بحسب بلد المنشأ والمستورد ونتائج التفتيش الظاهري ونتائج التحاليل المخبرية ومطابقة الشهادات خلال الفترة الماضية وغيرها من العوامل التي تؤخذ بعين الاعتبار عند تصنيف الأغذية بحسب درجة خطورتها.

مطابقة المعلومات الصادرة من الجهة المختصة في بلد التصدير تؤخذ أيضاً بعين الاعتبار عند تقييم تاريخ المطابقة.

إن دراسة تاريخ المطابقة (لمنتجي الغذاء وبلد المنشأ) قد يرتبط بالطبيعة الخاصة للغذاء كما في حال الأغذية عالية الخطورة والأغذية التي تتضمن مخاوف خاصة من قبل المستهلكين. يتضمن توثيق تاريخ المطابقة الإشارة إلى:

- دقة وصحة جميع الوثائق والشهادات والإفادات المرفقة بالشحنة/الإرسالية.
- نتائج الكشف/الفحص الظاهري وكذلك التحقق من هوية المنتج.
- نتائج الفحوصات المخبرية المستهدفة للأغذية.

⁸ تصنيف الغذاء حسب مستوى الخطورة لا يعني منع استيراد هذه الاغذية، وانما يهدف لمساعدة الجهات الرقابية على تحديد الاغذية ذات الخطورة العالية ليتم تشديد الرقابة عليها .

يتضمن تاريخ المطابقة العناصر التالية:

1. عدد مرات المخالفات الملحوظة خلال سنة محددة على المنتج الغذائي أو المورد أو الدولة المنتجة.
2. نوع المخالفات وشدة خطورتها على صحة الإنسان وحماية المستهلك.
3. التقارير المنشورة والدراسات العلمية المستجدة حول نفس المخالفات وعدم المطابقة.
4. المعلومات الواردة من الجهات الرقابية المختصة في بلد التصدير حول عدم المطابقة.
5. المعلومات العامة المتحصل عليها من وسائل الإعلام وغيرها.

3.1.5 شواهد ظهور أخطار جديدة أو ناشئة في الأغذية المستوردة:

الجهات المختصة بدول المجلس سوف تتفاعل مع الجهات المختصة في الدول الأخرى في تحديد وإدارة المخاطر لأي مصادر خطر طارئة في الإمدادات الغذائية.

في حالة عدم توفر القدرة الفنية لدول المجلس لرصد أي مخاطر جديدة أو ناشئة في الغذاء المستورد، فإن دول المجلس تتوقع من الجهات المختصة في الدولة المصدرة تطبيق نفس الإجراءات والضمانات للأغذية في أسواقها المحلية.

4.1.5 منهج السلسلة الغذائية وعلاقته بسلامة الأغذية:

تدرك دول المجلس بأن أكثر الوسائل ذات كفاءة وفاعلية للحد من المخاطر التي تنقلها الأغذية للمستهلك، هي عن طريق تطبيق إجراءات الرقابة خلال مرحلة الإنتاج الأولي والتصنيع في بلد المنشأ.

علاوة على ذلك، فإن التفتيش في منفذ الدخول يعد وسيلة مهمة جداً لضمان صلاحية وسلامة الأغذية المستوردة.

تشجع دول المجلس الترتيبات مع الجهات المختصة في بلد التصدير لضمان سلامة الأغذية أثناء عملية الإنتاج الأولي وعبر السلسلة الغذائية.

وهذا قد يتضمن خيارات وبدائل تعتمد على:

- إنتاج الغذاء في أماكن مرخصة من الدول المصدرة وتخضع لمراجعة دول مجلس التعاون.
- مذكرات التفاهم بين الجهات المختصة في دول مجلس التعاون والدول المصدرة.
- إتفاقيات التكافؤ وتشمل فقرة المساواة/ التكافؤ.
- الإتفاقيات التجارية على نطاق واسع وتشمل الإعراف المتبادل لإجراءات التفتيش ونظم إصدار الشهادات.

2.5 . نظام الرقابة على الغذاء المبني على درجة الخطورة:

سيعتمد التفتيش في منافذ الدخول بإستخدام نظام الرقابة على الغذاء المبني على درجة الخطورة على:

- الشهادات وإجراءات بلد التصدير المختلفة ومتطلبات التفتيش والمطابقة لكل شحنات/إرساليات الأغذية وفقاً للوائح الفنية الخليجية.
- نوع وتكرار التفتيش والذي يشمل تدقيق الوثائق والفحص الظاهري ومطابقة المنتجات (فحص هوية المنتج) وأخذ العينات المستهدفة من تطبيق معايير نظام الرقابة على الغذاء المبني على درجة الخطورة.
- تطبيق نظام التفتيش في منفذ الدخول المبني على مستوى المطابقة بشكل يتوافق مع متطلبات دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية بمرور الوقت، على أن يتم تأسيس مستوى المطابقة من خلال تجميع البيانات وتحليلها، مع تضمين عوامل المخاطر المستهدفة مثل (المستورد، المصنَّع / المنتج، إسم العلامة التجارية وبلد المنشأ).

- تطبيق إجراءات تفتيش خاصة بناء على الضمانات المقدمة من الجهة المختصة في بلد التصدير.

تصنف الأغذية المستوردة حسب درجة أو مدى خطورتها على صحة الانسان إلى مستويات على أن لا تقل عن ثلاث وهي: عالية ومتوسطة وقليلة الخطورة ويمكن إضافة مستويات أخرى للخطورة بما يتفق مع النهج القائم على تقييم المخاطر.

وستعد لجنة سلامة الأغذية الخليجية قوائم بهذه التصنيفات لإعتمادها من المجلس الوزاري الخليجي، وسوف تتضمن القائمة إجراءات وتكرار عمليات التفتيش ونوعها (مثال الكشف/ الفحص الظاهري وأخذ العينات للفحص المخبري) لتطبيقها على مستويات الخطورة المختلفة للأغذية وتحديثها تبعاً للمستجدات العلمية المتعلقة بمصادر الخطر المحتملة في الغذاء.

تتضمن الإجراءات التشغيلية لنظام الرقابة على الغذاء المبني على درجة الخطورة:

- تدقيق الوثائق لجميع الشحنات/الإرساليات .
- الكشف/ الفحص الظاهري بما في ذلك التحقق من هوية المنتج عند اللزوم.
- سحب العينات الغذائية والفحص المخبري عند اللزوم.
- توافق التعليمات الخاصة والقواعد الخاصة بنوع وتكرار عمليات التفتيش
- اليات تبادل المعلومات مع الجهة المختصة في بلد التصدير.
- التحقق من تطبيق أنظمة الجودة من قبل المستوردين وفقاً للمتطلبات الرسمية.

يجب على كل دولة من الدول الأعضاء تطبيق أنظمة متناسقة وفعالة تستند إلى مبدأ درجة الخطورة لتحديد نوع وتكرار خطوات التفتيش المتبعة لضمان سلامة الغذاء. وهذا يتضمن تقديم التسهيلات والحوافز للمستويات العالية من الإمتثال والمطابقة.

6. الوثائق والشهادات الصحية:

يجب أن ترفق جميع الشحنات/الإرساليات الغذائية المستوردة بوثائق وشهادات صحية أصلية تصدرها جهات مختصة في بلد المنشأ أو بلد التصدير، حيث تشهد بأن محتويات الإرسالية مطابقة لمتطلبات الاستيراد الخليجية. وسيتم التحقق من دقة ومصادقية إصدار هذه الشهادات والجهات المختصة الرسمية المعنية بها من قبل دول المجلس بشكل دوري منتظم.

1.6. الوثائق والشهادات الصحية المطلوبة⁹:

يجب إرفاق شهادات صحية أصلية صادرة عن الجهة المختصة أو من هيئة معترف بها رسمياً في بلد المنشأ أو بلد التصدير مع الشحنات/الإرساليات الغذائية تتضمن نصوص وإفادات تشهد على إمتثال ومطابقة محتويات الإرسالية لمتطلبات الاستيراد الخليجية، وكذلك حيثما يكون ذلك مناسباً لمتطلبات الصحة النباتية والصحة الحيوانية ذات الصلة.

يجب أن تتضمن الوثائق والشهادات الصحية الصادرة عن الجهة المختصة أو من الهيئة المعترف بها رسمياً أو أي جهة أخرى معنية في بلد المنشأ/بلد التصدير:

- ✓ بيان جمركي.
- ✓ إذن تسليم. ¹⁰
- ✓ رخصة تجارية أو إذن /تصريح استيراد.
- ✓ شهادة صحية. ¹¹
- ✓ قائمة التعبئة / قائمة المحتويات.
- ✓ شهادة الذبح الحلال للحوم والدواجن، وشهادة حلال للأغذية المحتوية على مكونات مصدرها منتجات حيوانية ووفقاً للمتطلبات الموضحة في القسم 3.6 من هذا الدليل.
- ✓ وثائق تثبت الإدعاءات في بطاقة البيان (الإدعاءات الصحية أو التغذوية أو الإدعاءات الأخرى) عند اللزوم .
- ان الإدعاءات الصحية والتغذوية تقبل فقط في حال إثبات نصها من جهات علمية عالمية معترف بها ومعتمدة.
- ✓ سجلات قراءة درجات الحرارة أثناء النقل عند اللزوم.

⁹ تعتبر الشهادات المرفقة ودقتها المفتاح الاساسي لضمان التزام النظام الرقابي في بلد المنشأ ومطابقة المنتجات لمتطلبات سلامة الغذاء.

¹⁰ وثيقة تصدرها شركات الشحن لشركات التخليص تتضمن طبيعة الناقل ومحتوياتها. تستخدم هذه الوثيقة لبدء الاجراءات الجمركية للتخليص على البضائع

¹¹ الشهادة الصحية هي المتطلب الاول الاساسي لسلامة الاغذية، وعليه يلزم ان تصدرها الجهة الرقابية الرسمية المختصة، بينما يمكن ابداء مرونة بقبول الوثائق الأخرى الصادرة عن جهات ذات صلة، وبكل الاحوال يجب ان تطابق الشهادات النماذج المعتمدة من قبل دول المجلس في ملحق هذا الدليل والتي اعتمد في وضعها على وثيقة مبادئ الدستور الغذائي Codex CACIGL 38-2001

✓ أي وثائق إضافية تطلبها الجهات المختصة في الدول الأعضاء بالمجلس ، خاصة في حالة الطوارئ والحوادث الغذائية المختلفة.

يمكن اعتماد الوثائق والشهادات الصحية الإلكترونية كبديل عن الوثائق الورقية عند اعتماد الأنظمة الإلكترونية وتطبيقها في دول الخليج.

2.6. الإفادات الصحية:

يجب ذكر الإفادات الصحية بوضوح في الجزء الخاص بها ضمن النماذج المحددة في الملحق رقم (2) من هذا الدليل من قبل الجهات المختصة أو من تعتمده في بلد التصدير أو بلد المنشأ، كضمان أساسي لمطابقة الأنظمة وسلامة المنتجات المصدرة للمتطلبات الخليجية وغيرها من متطلبات المطابقة التي ستصدرها دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية على شكل دليل ملحق.

على الدول ضمان أن تكون الأغذية المصدرة منها إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية سليمة (أمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي، كما يجب الإفادة في الشهادات والوثائق الصحية الصادرة عن بلد التصدير بأن الأغذية المستوردة ذات الصلة تفي بمتطلبات إستيراد الأغذية في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.

لا تغني إتفاقيات الإعتراف المتبادل أو الإعتراف المتكافئ مع الدول المصدرة عن ضمان مطابقة الجهات المصدرة داخل هذه الدول لمتطلبات دول المجلس، كما لا يُفقد ذلك حق الجهات المختصة في دول المجلس في التحقق بصفة دورية من دقة الشهادات وتطبيق الأنظمة المختلفة في بلد المنشأ أو بلد التصدير. في حال إصدار الشهادات الصحية في بلد التصدير أو بلد المنشأ من قبل طرف ثالث معتمدة لديها، لا بد للجهة المختصة في ذلك البلد أن تضمن المصادقية والنزاهة والحيادية لهذا الطرف من خلال نظام اعتماد واضح وفعال.

عند رغبة منشآت اللحوم (كالمقاصب/المسالخ وأماكن تجهيز وتصنيع اللحوم) في البلدان الأجنبية بالتصدير إلى دول المجلس، فإن عليها قبل البدء بذلك الحصول على موافقة مسبقة من قبل دول المجلس تضمن تطبيق متطلباتها أو متطلبات الإتفاقيات الفنية المبرمة مع الجهات المختصة في بلد التصدير.

تلتزم الدول المصدرة بالشهادات الصحية حسب النماذج الواردة في الملحق رقم (2) من هذا الدليل قدر الإمكان مع إمكانية قبول نماذج الدول المصدرة بعد الحصول على موافقة دول المجلس شريطة الالتزام بالبيانات والإفادات الواردة في نماذج الشهادات المذكورة.¹²

تعتمد اللغة العربية أو الانجليزية أو كلاهما ك لغات أساسية في إصدار الشهادات الصحية، على أن يتم إصدار شهادة صحية لكل إرسالية وحسب ما هو مفصل في الملحق رقم (5) من هذا الدليل.

¹² يبين الملحق رقم (5) قائمة بالاغذية المختلفة ونماذج الشهادات المطلوبة.

للجهات المختصة في دول المجلس طلب أي إفادات أو وثائق صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك، كما في حالات الطوارئ والحوادث الغذائية المختلفة، أو عند الحاجة للتأكد من إستيفاء متطلبات منظمة الصحة الحيوانية OIE أو متطلبات الحلال الخاصة بالأعلاف المقدمة للحيوانات وللأسماك والاحياء البحرية المستزرعة، أو لغيرها من الأسباب.

1.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير الأغذية المصنعة

The Food product are safe and fit for human consumption.	إن الغذاء سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الآدمي ¹³
The food product(s) was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and/or officially recognized body and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system	تم إجراء عمليات تداول للمنتجات الغذائية في منشأة غذائية خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/ أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.

2.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير اللحوم ومنتجاتها

The meat and/or meat product are safe and fit for human consumption	أن اللحوم و/أو منتجاتها سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي ¹⁴
Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approved and under the supervision of the competent authority of the exporting country, and is approved by the GCC authorities.	تم ذبح الحيوانات في مسلخ مرخص ومعتمد من قبل الجهات المختصة في بلد المنشأ وموافق عليه من قبل دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ويعمل تحت إشراف الجهة الرقابية المختصة بالدولة المصدرة.
The meat and/or meat product from animals that have been subjected to ante-mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin.	أن اللحوم و/أو منتجاتها من حيوانات خضعت للفحص قبل الذبح وبعده من قبل أطباء بيطريين تابعين للجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.
The meat and/or meat product was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.	تم إجراء عمليات تداول اللحوم و/أو منتجاتها في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.
Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals, and any residues in meat	تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وأن أي متبقيات في اللحوم و/أو

¹³ يحدد في كل نموذج نوع الغذاء المستورد (مثال: إن المربيان، الشوكولاتة، ...)
¹⁴ يحدد في كل نموذج نوع اللحم أو منتجاته المستوردة (مثال: لحم غنم، بقر، نقانق، مرتديلا ...)

and/or meat product comply with GCC requirements.	منتجاتها متوافقة مع المتطلبات الخليجية ذات العلاقة ¹⁵
The meat and/or meat product originates from animals that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication or disease control.	أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها لم يتم ذبحها بقصد القضاء على الأمراض أو التحكم فيها.
The meat and/or meat product has not been derived from animals fed on processed animal protein, excluding milk substitute during lactation period and fishmeal.	أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها حيوانات لم يتم تغذيتها بالبروتين الحيواني المصنع، باستثناء بدائل الحليب أثناء فترة الرضاعة أو تلك من الأسماك.

3.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير منتجات الألبان (الحليب ومنتجات الحليب)¹⁶

The milk/milk products are safe and fit for human consumption	إن الحليب و/أو منتجاته سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الآدمي ¹⁷
The milk /milk products has been derived from healthy animals that are subject to the official veterinary service inspections in the country of origin.	أن مصدر الحليب و/أو منتجاته حيوانات سليمة وخاضعة للفحص البيطري من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.
The milk/milk products was handled in an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.	تم إجراء عمليات تداول الحليب و/أو منتجاته في منشأ خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.
Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals and any residues in milk or milk products comply with GCC requirements.	تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وإن أية متبقيات في الحليب و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات الخليجية ¹⁸

¹⁵ مرفق قائمة توضيحية لهذه المتطلبات (ملحق رقم 4)

¹⁶ يعرف مصطلح منتجات الألبان بحسب الدستور الغذائي (CAC STAN 206 -1999) بأنه أي منتج يحتوي في بطاقة بيانه على كلمات أو اشارات أو صور تتصل بشكل مباشر أو غير مباشر بالحليب أو منتجات الحليب.

¹⁷ يحدد في كل نموذج نوع المنتج المستورد.

¹⁸ مرفق قائمة توضيحية لهذه المتطلبات (ملحق رقم 4)

4.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير بيض المائدة ومنتجات بيض المائدة

The eggs/ egg products are safe and fit for human consumption.	إن البيض و/أو منتجاته سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الآدمي ¹⁹
The eggs/egg products were handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority in the country of origin and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.	تم إجراء عمليات تداول البيض و/أو منتجاته في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.
Good veterinary practice has been applied in the use of veterinary drugs (including growth promoters) and agriculture chemicals in poultry, and any residues in egg/egg products comply with GCC requirements.	تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الدواجن، وإن أية متبقيات في البيض و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات الخليجية ²⁰

5.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير منتجات الاحياء البحرية ذات الاصل الحيواني²¹ (الاسماك والمنتجات السمكية والرخويات والقشريات وشوكيات الجلد)

The products of aquatic animal origin are safe and fit for human consumption	إن المنتجات البحرية سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي ²²
The products of aquatic animal origin are derived from non-toxic species that do not cause any sign of disease.	إن مصدر المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني من فصائل غير سامة ولا تُسبب أي علامات مرضية.
Where aquatic animals are grown in farms or aquaculture production areas, the competent authority has monitored the compliance to sanitary requirements	في حال تربية الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني ضمن مزارع أو مناطق إنتاج بحرية، فإن هذه المناطق خاضعة للرقابة على المتطلبات الصحية من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.
The aquatic animals have been fed from feed that is produced in compliance with GMP & HACCP principles or its equivalent and is free from any physical, chemical or biological contaminants that are prohibited internationally.	تم تغذية الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني على أعلاف صنعت وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد ونظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة أو ما يماثله وخالية من أية ملوثات فيزيائية أو كيميائية أو بيولوجية محظورة دولياً
The products of aquatic animal origin were handled in an establishment that has been subjected to inspection by the competent	تم إجراء عمليات تداول المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في

¹⁹ يحدد في كل نموذج نوع المنتج المستورد.

²⁰ مرفق قائمة توضيحية لهذه المتطلبات (ملحق رقم 4)

²¹ يعرف مصطلح الأحياء البحرية بحسب (Aquatic Animal Health Code- 2012-OIE) بأنه أي منتج مصدره البحر للاطوار الحية من الاسماك او الرخويات او القشريات او الشوكيات او البرمائيات، بما فيها البيض والانسجة المختلفة ، يتم الحصول عليها من المزارع المائية أو المصائد البحرية لغايات الاستهلاك الادمي .

²² يحدد في كل نموذج نوع المنتج المستورد.

authority of the country of origin and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.	بلد المنشأ، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.
--	--

6.2.6 الإفادة الصحية الزراعية/النباتية الخاصة بتصدير النباتات ومنتجات النباتات الزراعية

This is to certify that the plants, plant products or other regulated articles described herein have been inspected and/or tested according to appropriate official procedures, and are considered to be free from the quarantine pests specified by the importing country and to conform with the current phytosanitary requirements of the GCC countries, including those for regulated non-quarantine pests.	تصادق هذه الشهادة على أن النباتات والمنتجات النباتية أو المواد الأخرى المذكورة هنا قد تم فحصها و/أو اختبارها وفقاً للإجراءات المعتمدة المناسبة ووجدت خالية من آفات الحجر الزراعي التي حددها البلد المستورد، وتتفق مع الوضع الحالي لمتطلبات الصحة النباتية لدى دول مجلس التعاون الخليجي، بما في ذلك تلك الآفات غير الحجرية الخاضعة للوائح.
---	---

7.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير الأغذية الممنوعة

Food products are safe and fit for human consumption	إن المنتجات الغذائية سليمة (أمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي ²³
The food product(s) was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and/or officially recognized body and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.	تم إجراء عمليات تداول للمنتجات الغذائية في منشأة غذائية خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/ أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.

8.2.6 الإفادة الصحية الخاصة بتصدير عسل النحل ومنتجات النحل

Honey and/or bee products are safe and fit for human consumption.	إن عسل النحل و/أو منتجات النحل سليمة (أمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي ²⁴
The food product(s) was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and/or officially recognized body and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.	تم إجراء عمليات تداول عسل النحل و/أو منتجات النحل في منشأة غذائية (مناحل) خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/ أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.
The competent authority and/or officially in the country of origin has implemented a plan to monitor residues in accordance with the international standards for Honey (CODEX STAN 12-1981)	تطبق الجهة الرقابية المختصة و/ أو الجهة المخولة رسمياً في بلد المنشأ خطة رصد للمتبقيات وفقاً للمعايير الدولية الخاصة بعسل النحل ومنتجات النحل الواردة في الدستور الغذائي (CODEX STAN 12-1981).

²³ يحدد في كل نموذج نوع المنتجات المستوردة (يرجى الرجوع لتعريف الاغذية الممنوعة).

²⁴ يحدد في كل نموذج نوع المنتج المستورد.

Honey Bee and its products come from apiaries, which are supervised and controlled by the competent authority.	إن عسل النحل ومنتجاته ترد من مناحل تشرف وتسيطر عليها الجهة الرقابية الرسمية.
Honey and/or bee products are produced in a country or a zone (of at least a 100 km radius) free from <i>Aethina tumida</i> infestation, and not subject to any restrictions associated with the infestation. or contain no live honey bees or bee brood, or has been subjected to a treatment at a temperature of -12 °C or lower for at least 24 hours or has been strained through a filter of pore size no greater than 0.42 mm.	إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد أو منطقة (بقطر 100 كم على الأقل) خالية من الإصابة بخنفساء النحل ، ولا تخضع لأي قيود مرتبطة بها. أو إن عسل النحل لا يحتوي على نحل حي أو بيض النحل أو تم معالجته عند -12 °C أو أقل لمدة 24 ساعة أو أكثر. أو أنه تم ترشيحه عبر مصفاة لا يزيد حجم ثقبها عن 0.42 mm.
Honey and/or bee products are Produced at a country free from, European foulbrood. or have been found free of <i>M. plutonius</i> by a test method described in the relevant chapter of the Terrestrial manual. or have been processed to ensure the destruction of <i>M. plutonius</i> .	إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد خالية من الإصابة بالحنسنة الأوروبية. أو أنه تأكد أن المواد المستوردة خالية من <i>Melissococcus plutonius</i> بعد فحصها بالطريقة المبينة في الفصل المتعلق بها في دليل اليابسة. أو أنه تمت معالجتها بطريقة تضمن القضاء على البكتيريا <i>Melissococcus plutonius</i>
Honey and/or bee products are Produced at a country free from, American foulbrood. or have been found free from spore forms of <i>P. larvae</i> by a test method described in the relevant chapter of the terrestrial manual. or have been processed to ensure the destruction of both bacillary and spore forms of <i>P. larvae</i> .	إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد خالية من الإصابة بالحنسنة الأمريكية. أو أنه تأكد أن المواد المستوردة خالية من بوغات يرقات المرض بعد فحصها بالطريقة المبينة في دليل اليابسة. أو أنه تمت معالجتها بطريقة تضمن القضاء على عصيات وبوغات البكتيريا <i>P. larvae</i> .
Honey and/or bee products except (royal jelly) are Produced at a country free from <i>Varroa</i> spp, or has been strained through a filter of pore size no greater than 0.42 mm; or frozen at core temperature of minus 12°C or less for at least 24 hours	أن عسل النحل أو منتجاته وارد من مناحل في بلد أو منطقة خالية من سوسة الفاروا أو أنه تم ترشيحه عبر مصفاة لا يزيد حجم ثقبها عن 0.42 mm؛ أو تجميد حتى -12 درجة من الداخل أو أقل لمدة 24 ساعة.

3.6. شهادات الحلال وشهادات الذبح الحلال:

يجب التحقق من إرفاق جميع شحنات/إرساليات اللحوم ومنتجات اللحوم بشهادة الحلال أو شهادة الذبح الحلال²³ التي تثبت أن اللحوم أو منتجات اللحوم أو المنتجات التي يدخل في تركيبها مواد من أصل حيواني قد تم الإشراف عليها بواسطة الجهات الإسلامية المعتمدة²⁵ في بلد المنشأ من قبل دول المجلس وحسب المتطلبات والشروط الخليجية المتبعة بهذا الشأن.

تصدر الهيئات الإسلامية المعتمدة شهادة الذبح الحلال لجميع أنواع اللحوم غير المصنعة. كما تصدر هذه الهيئات شهادة الحلال لأي منتجات غذائية يدخل في تصنيعها لحوم أو دهون أو أي مكونات من أصل حيواني كالجيلاتين وغيره، بالإضافة للمواد الغذائية التي تتضمن بطاقة بيانها كلمة أو شعار حلال. يمكن للهيئات الإسلامية المعتمدة إصدار أي من شهادتي الحلال أو الذبح الحلال لمنتجات اللحوم المصنعة.²⁶

²⁵ يجب على الجهات والمؤسسات الإسلامية أن تكون متوافقة مع معايير ومتطلبات المواصفة الخليجية رقم 2010 / GSO 2055 ، أن الاعتماد المسبق لهذه الهيئات في بلد المنشأ يؤدي تلقائياً إلى اعتماد شهادات الحلال والذبح الحلال الصادرة عنها للمنتجات المصدرة إلى دول الخليج العربية. سيتم تحديث قائمة هذه الهيئات بشكل مستمر بناء على استيفائها للمتطلبات والمعايير الخليجية.

²⁶ لمزيد من التفاصيل يمكن الرجوع للملحق رقم (5) من الدليل

عند تصنيع منتجات لحوم في بلد غير بلد المنشأ يتم طلب شهادات الحلال من البلد الأخير (المصنع) مع احتفاظ دول المجلس لحقها في طلب شهادة الذبح الحلال متى ما رأت ذلك ضرورياً.

تخضع جميع النماذج الخاصة بهذه الشهادات إلى تلك الموجودة في الملحق رقم (3) من هذا الدليل.

1.3.6 إفادات شهادة الذبح الحلال الخاصة بتصدير اللحوم ومنتجاتها

<p>Slaughtering has occurred:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in a slaughterhouse approved by the competent authority of the country of origin and under the supervision of an Islamic organization for Halal certification recognized by the competent authorities of the GCC countries. - in the presence of the Islamic organization's representative. - in an establishment where slaughter of pigs does not take place. - Slaughter was carried out by a Muslim slaughter man with a knife. 	<p>تم الذبح:</p> <ul style="list-style-type: none"> - بمسلخ مجاز من قبل الجهة المختصة في بلد المنشأ، وتحت إشراف هيئة إسلامية مصرحة بها من قبل الجهات المختصة بدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية - بحضور مفوض هيئة إسلامية مصرحة بها. - في مكان لا يسمح فيه بذبح الخنازير. - بأيدي قصابين مسلمين وباستخدام السكين.
<p>The fresh meat (chilled or frozen) originated from a country and a slaughterhouse that is authorized to export meat to GCC; and the source of the meat is Halal animal.</p>	<p>أن منشأ اللحوم الطازجة (مبردة أو مجمدة) من دولة ومسلخ مسموح لهما التصدير إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية و مصدرها حيوانات حلال. ²⁷</p>

2.3.6 إفادات شهادة الحلال لتصدير المنتجات من أصل حيواني

<p>The food products which contain ingredients of animal origin including meat, fats & meat derivatives (such as gelatin) have been extracted under the supervision of a recognized Islamic Agency for Halal Certification in the manufacturing country.</p>	<p>أن الأغذية المحتوية على مكونات ذات أصل حيواني كاللحوم والدهون ومشتقات اللحوم (مثل الجيلاتين) قد تم انتاجها أو استخلاصها تحت إشراف جهة أو هيئة إسلامية معتمدة من قبل الجهات المختصة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في بلد الصنع.</p>
<p>The recognized Islamic Agency has verified the related original Halal slaughter certificate(s) associated with the meat ingredients used in the manufacturing of the concerned food products.</p>	<p>قامت الهيئة الإسلامية المعتمدة بالتحقق من أن شهادة الذبح الحلال الأصلية صادرة من هيئة إسلامية معتمدة من قبل الجهات المختصة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في بلد المنشأ ، مع التأكيد على أن اللحوم والدهون ومشتقات اللحوم المستخدمة في التصنيع هي ذاتها المذكورة بشهادة الذبح الحلال الأصلية.</p>

²⁷ المصدر الحيواني الحلال يعني ان الحيوان مصرح باستهلاك منتجاته كغذاء حسب الشريعة الإسلامية ولا تشمل الانواع المحرمة كالخنزير والحيوانات البرية والنباتات السامة والمنتجات الغذائية المعدلة وراثيا والكحول وغيرها، او تعني انها من حيوانات حلال ذبحت وفقا للاشتراطات الشرعية المحددة في اللوائح الفنية الخليجية بهذا الخصوص .

7. التفتيش والتخليص على الأغذية المستوردة:

يلخص المرفق رقم (1) الخطوات اللازمة للتفتيش والتخليص على الشحنات/الإرساليات الغذائية المستوردة، والتي تعكس بالضرورة متطلبات المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية وحيثما يقتضى الأمر معايير ومبادئ المنظمات الدولية ذات الصلة مثل: هيئة الدستور الغذائي والمنظمة العالمية الدولية لصحة الحيوان والإتفاقية الدولية لوقاية النباتات.

1.7. حجز الشحنات/الإرساليات أو التحفظ عليها:

تقوم الجهات المختصة بالحجز والتحفظ على الشحنات/الإرساليات وإصدار إخطار بذلك عند ثبوت عدم المطابقة للمتطلبات الخليجية، ويكون الحجز والتحفظ²⁸ بطريقة رسمية تبين الأسباب بوضوح.

تشمل الحالات التي يتم الحجز أو التحفظ على الشحنات/الإرساليات فيها ما يلي:

- عدم وجود قائمة المحتويات أو قائمة التعبئة.
- عدم توافق أصناف الأغذية المذكورة بالشهادة والوثائق الصحية مع محتويات الشحنة/الإرسالية.
- عدم توفر النسخة الأصلية للشهادة الصحية أو رقم المرجع الخاص بالشهادة الصحية الإلكترونية.
- ان تكون الشهادات الصحية المرفقة صادرة قبل تاريخ الإنتاج.
- ان تكون الشهادات الصحية المرفقة صادرة بعد تاريخ الشحن.
- ان يكون تاريخ الإنتاج قبل تاريخ شهادة الذبح الحلال.
- أن لا تترفق شحنات/إرساليات اللحوم والدواجن بشهادات أصلية للذبح الحلال، أو ان لا تترفق منتجات اللحوم بشهادات الحلال وحسب ما ورد تفصيله في القسم (3): التعاريف سابقا.
- اذا حضرت اللحوم أو منتجات اللحوم في مقاصب/مسالخ أو منشآت غذائية غير معتمدة أو ان الشهادة الحلال صادرة عن هيئة غير معتمدة من قبل دول المجلس.
- وجود أي مؤشرات على التلاعب بختم الرصاص الجمركي قبل القيام بعملية التفتيش.
- الإشتباه بأي عملية تزوير في الوثائق والشهادات الصحية المرفقة.

²⁸ ان حجز الارسالية او التحفظ عليها لا يعني بالضرورة رفضها، وانما قد يتم هذا الاجراء لحين استكمال متطلبات التفتيش داخل المنطقة الجمركية للتأكد من سلامتها ومطابقتها للمتطلبات الصحية واستيفاء المتطلبات الاخرى الواردة في هذا الدليل

2.7. الفسخ/الإفراج المؤقت:

للجهات المختصة السماح بالفسخ أو الإفراج المؤقت²⁹ عن الإرسالية في حال عدم استيفاء متطلبات المطابقة غير المرتبطة بالسلامة الغذائية مباشرة، مع ترتيبات رقابية خلال عملية الفسخ / الإفراج قد تتضمن تقديم ضمان مالي من المستورد بعدم التصرف لحين التخليص الرسمي على البيان الجمركي.

يسمح بالإفراج المؤقت ما لم تكن هناك أي اسباب متصلة بإمكانية حدوث تسمات، وما لم يتم تجاوز مدة الصلاحية، وما لم تكن من الأغذية المحظورة محليا أو عالميا. إن قرار الإفراج يجب ان يرتبط بضمانات مالية بعدم التصرف لحين إتخاذ قرار بالإفراج النهائي عنها.

يمكن السماح بالفسخ أو الإفراج المؤقت في حال وجود مخالفات لا تؤثر في سلامة الغذاء، وفي هذه الحالة تكون قرارات التداول مرتبطة بتقديم ضمان مالي مكتوب بعدم التصرف لحين الإفراج النهائي، ويؤخذ بعين الاعتبار وجود الشحنة/الإرسالية على أراضي الدول الأعضاء أو في مياهاها الإقليمية.

لإستكمال إجراءات المطابقة وفقاً للمتطلبات الخليجية للشحنات/للإرساليات التي تم التحفظ عليها قد يتم الطلب من المستورد ما يلي:

- معلومات إضافية تتعلق بالشحنة/بالإرسالية من المصنع أو المصدر أو الجهة الرسمية في بلد المنشأ و/أو البلد المصدر تدعم مطابقة منتجاته للمتطلبات الخليجية.
- إعادة التحليل في مختبرات معتمدة للعينات غير المطابقة.
- إعادة تأهيل الإرسالية للتوافق مع المتطلبات الخليجية.
- تحويل الإرسالية لإستخدامات غير الإستهلاك الأدمي.
- إعادة التصدير لبلد المنشأ أو بلد التصدير أو أي بلد آخر حسب واقع الحال.
- الإلتلاف القانوني تحت إشراف الجهة المختصة.

يمكن الطلب من المستورد تقديم ضمانات مالية محددة عند التحفظ على الشحنات/الإرساليات بسبب نقص في الوثائق المرفقة عدا الشهادات الصحية وشهادات الحلال. ويكون هذا التحفظ لمدة 15 يوم أو خلال مدة مناسبة تحددها الجهة المختصة. يقوم بعدها المستورد بتقديم الوثائق المطلوبة أو يعيد تصدير الشحنة / الإرسالية إلى بلد المنشأ أو أي بلد آخر بما يتوافق مع المبادئ التوجيهية للتجارة الدولية بهذا الخصوص.

وبكل الأحوال تحتفظ الجهات المختصة بحقها في إجراء الحجز والتحفظ الإحترازي على أي شحنة/إرسالية بهدف حماية صحة المستهلك³⁰ (مثال: في حال توافر مؤشرات على إمكانية وجود خطر

²⁹ الفسخ أو الإفراج المؤقت هو إجراء يتم بموجبة السماح لمستورد الاغذية بنقل محتويات الإرسالية الى مكان يخضع لسيطرتة كمستودعاته او مخازنه مقابل تعهد بضمان مالي وقانوني بعدم التصرف باي جزء لحين الانتهاء من إستكمال اجراءات المطابقة، ويسمح له بتداولها عند ثبات مطابقتها وصلاحياتها للإستهلاك الأدمي، وبغير ذلك يتعهد بتنفيذ قرار الجهة المختصة باعادة التاهيل او اعادة التصدير او الإلتلاف او اي قرار اخر.

³⁰ تشير اتفاقية التجارة العالمية واتفاقية الاجراءات الصحية والصحة النباتية الى جواز اللجوء للحجز التحفظي عند الحاجة لذلك، وان دول المجلس إذ تحتفظ بحقها في مثل هذا الاجراء لتدرك أن اللجوء له يجب أن يكون بالحدود الدنيا الممكنة، وعدم إستخدامه لأي غاية بخلاف تجنب الأخطار المتوقعة على صحة المستهلكين.

محتمل يتصل بإرسالية معينة مع نقص وشح الدلائل العلمية)، وهذا يتضمن رفض أو/ وإعادة تصدير الشحنة/الإرسالية.

3.7. الحجز التلقائي للأغذية:

تحجز الأغذية بشكل تلقائي في منفذ الدولة المستوردة في الحالات التالية :

- إذا ثبت وبشكل متكرر عدم مطابقة الغذاء المستورد لمتطلبات المطابقة.
- إذا كان الغذاء ضمن قائمة الأغذية المحظور تداولها في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية وفقا لقرارات الجهات المختصة في الدول الاعضاء.
- إذا كان الغذاء مرفوض فعليا من دول أخرى .
- إذا كان الغذاء مستوردا من بلد أو منطقة تم الإبلاغ عن وجود مخاطر صحية بها.

8. الأغذية المستوردة لغايات غير تجارية:

تشمل الأغذية المستوردة لغايات غير تجارية ما يلي:

- الأغذية ذات الاستخدام الشخصي كما حُدِّدت بوضوح في اللوائح الفنية الخليجية.
- عينات الأغذية المستوردة لقصد إجراء الدراسات والبحوث العلمية والتي لن تستخدم للإستهلاك الأدمي.
- عينات العرض والتسويق غير المخصصة للبيع والمرفقة بوثائق صحية والمدون على بطاقة بيانها: " عينة مجانية "
- عينات الأغذية المستخدمة في المعارض والمهرجانات شريطة أن:
- يقوم المستورد بضمان صلاحية تلك الأغذية للغرض المقصود منها.
- لا يتم بيعها أو توزيعها خارج مكان المعرض أو بعد انتهائه.

تعفى الأغذية المستوردة لغايات غير تجارية من بعض متطلبات المطابقة الخليجية الواردة في هذا الدليل أو في اللوائح الفنية ذات الصلة. وقد تقوم الجهة المختصة بسحب العينات لتحليلها مخبريا للتأكد من صلاحيتها إذا اقتضت الضرورة ذلك

9. الأغذية المحظور استيرادها لإعتبارات تتعلق بالسلامة الغذائية:

يحظر إستيراد الأغذية التالية وتعد مرفوضة تلقائيا من منفذ الوصول دون الحاجة للتفتيش عليها وهي:

- الشحنات/الإرساليات غير المرفقة بوثائق صحية من بلد المنشأ / بلد التصدير.

- الأغذية الواردة من مناطق الحظر الصحي التي تتضمن بلاغات/إخطارات عالمية³¹.
- الأغذية المرفوضة من دول أخرى لأسباب تتعلق بالسلامة الغذائية وتشير إلى عدم صلاحية الغذاء للإستهلاك الآدمي وتكون مبررة علمياً³²، أو توفر بيانات كافية بأن الغذاء غير مأمون للإستهلاك الآدمي.
- الأغذية المحرمة شرعاً حسب اللوائح الفنية الصادرة عن هيئة التقييس الخليجية (من منظور الملائمة)
- الأغذية المحتوية على مواد مضافة ممنوعة إستناداً للتشريعات الخليجية والدولية.
- الأغذية من مصادر حيوانات أو نباتات برية غير صالحة للإستهلاك الآدمي إستناداً للتشريعات الخليجية والدولية.
- أي أغذية محظورة لأسباب صحية بناءً على قرارات أو إخطارات خليجية ذات صلة.

- الأغذية التي تتطلب إهتماماً خاصاً في إجراءات الرقابة:

- تتطلب الأغذية التالية إهتماماً خاصاً³³ في إجراءات الرقابة الغذائية خلال عملية التفتيش، والتدقيق عند ورودها لمنافذ الدخول وهي :
- الأغذية المستوردة لأول مرة.
 - الأغذية غير المطابقة لمتطلبات السلامة الغذائية في بلد المنشأ أو بلد التصدير.
 - الأغذية التي يبين تاريخها تكرار عدم المطابقة لمعايير السلامة الغذائية حسب المتطلبات الخليجية.
 - الأغذية المرفوضة من دول أخرى بسبب عدم المطابقة غير المرتبطة بأسباب صحية مباشرة.

10. الأغذية المحظورة استيرادها لإعتبارات تتعلق بالتدابير الصحية والصحة النباتية:

- لدول المجلس حسب تقديرها ورؤيتها حظر إستيراد وإدخال أي إرسالية غذائية يمكن أن تشكل خطراً على الصحة العامة أو صحة الحيوان أو النبات أو تلك التي قد تشكل خطراً بيئياً محتملاً³⁴.
- ويخضع مثل هذا الحظر للإعتبارات التالية:

³¹ تعتمد دول المجلس على البلاغات العالمية الموثقة، وخاصة تلك البلاغات الصادرة عن المنظمة الدولية لصحة الحيوان والشبكة الدولية لهيئات الرقابة الغذائية والبلاغات الإقليمية، وتعمل حالياً على تطوير موقع الإخطارات الخليجية "الإنذار الخليجي المبكر".

³² تعتمد دول المجلس أساساً على متطلباتها لضمان الصلاحية للإستهلاك الآدمي أخذاً بعين الاعتبار لوائحها الفنية ومتطلباتها الخاصة كالأغذية الحلال، والتوافق مع توصيات وقرارات المنظمات الدولية مثل الكودكس المتعلقة بسلامة الأغذية.

³³ بالإضافة لتشديد عمليات الرقابة والتدقيق والتفتيش، قد تشمل إجراءات "الاهتمام الخاص" متطلبات ووثائق وحتى زيارات تفتيشية لبلد المنشأ أو بلد التصدير.

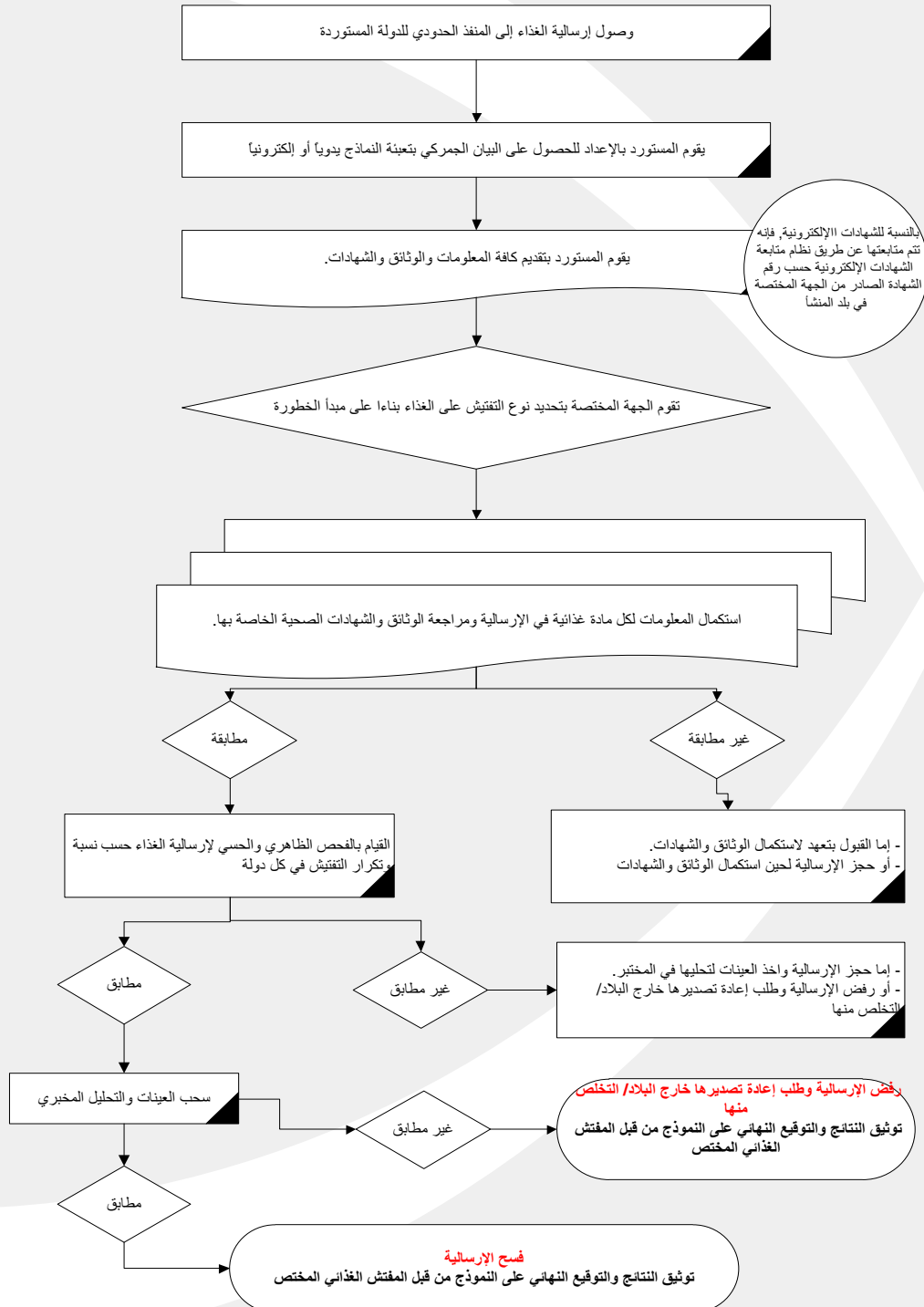
³⁴ قرارات الحظر تخضع للاعتبارات العلمية والاعتبارات الدولية ذات العلاقة، وتهدف دول الخليج كبقية دول العالم إلى حماية مستهلكي الغذاء لديها من أي أخطار مستجدة أو يتم الإبلاغ عنها أو تثبتت الدراسات الحديثة خطرها. كما أوصت بذلك اتفاقية الصحة والصحة النباتية كاحد اتفاقيات التجارة الدولية.

- يستند فرض الحظر ورفعته إلى الأدلة العلمية والبلاغات الدولية المعتمدة.
- أي قرار بفرض الحظر أو رفعه من قبل أي دولة من دول المجلس سيتم إبلاغه للأمانة العامة للمجلس والتي تقوم بدورها بالتأكد من موثوقية القرار وتعميمه على دول المجلس حسب مقتضى الحال.
- لـحين تأسيس نهج خليجي موحد بهذا الخصوص تحتفظ كل دولة من دول المجلس بصلاحياتها في فرض الحظر أو رفعه لحماية المستهلكين فيها إستناداً إلى نفس الأسس الواردة في هذا الدليل.
- ستقوم أمانة المجلس بنشر بلاغات رسمية عن الحظر فقط بعد الدراسة المعمقة والإتفاق على النشر من قبل الدول الأعضاء، أو إستناداً إلى تأكيدات دولة معينة إعتماًداً على نفس الأسس في حالة قرار إحدى الدول بإتخاذ قرار فردي بالحظر لأمر متعلقة بالخطر في مكان محدد فيها فقط.

ملحق رقم "1"

مخطط إجراءات (خطوات) الرقابة على الغذاء المستورد

مسار تدفقي – الإجراءات الرقابية على الأغذية المستوردة عبر منافذ دول مجلس التعاون الخليجي



ملحق رقم "2"

نماذج الشهادات الصحية اللازمة لتصدير
الاغذية المختلفة الى دول مجلس التعاون
لدول الخليج العربية

نموذج رقم (1): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير الأغذية المصنعة :

Health Certificate for Export of Processed Food Products to GCC Countries		Log	الشهادة الصحية لتصدير الأغذية المصنعة إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية	
I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address
			I.5	Country of origin بلد المنشأ
			I.6	Country of Destination بلد الوصول
I.7	Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address
I.9	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول / منفذ الدخول	I.10	Border of Loading/Country of Dispatch
I.11	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	I.12	Conveyance Identification No.
			I.13	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen
I.14	Commodities Certified for: تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:			
	Other <input type="checkbox"/> أخرى After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة:			
I.15	Identification of the Food Products توصيف وتصنيف الأغذية			
	Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type	Brand Name
	إسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرفة الجمركية	نوع المعالجة ³⁸	العلامة التجارية
I.16	Health Attestations			
	General Attestations			
	The Food product are safe and fit for human consumption.			
	The food product(s) was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and/or officially recognized body and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system			
	Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary			
	إفادات عامة			
	إن الغذاء سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الأدمي			
	تم إجراء عمليات تداول للمنتجات الغذائية في منشأة غذائية خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/ أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.			
	إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك			
	Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:			
	إسم ووظيفة الشخص المختص إسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:			

- 35 إختياري / غير الزامي حيثما وردت في جميع الشهادات
36 إختياري / غير الزامي حيثما وردت في جميع الشهادات
37 هذه المعلومات مهمة لغايات التتبع وسحب المنتج
38 إختياري / غير الزامي حيثما وردت في جميع الشهادات

نموذج رقم (2): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير اللحوم ومنتجاتها:

Health Certificate for Export of Meat and Meat Products to GCC Countries		1.090		الشهادة الصحية لتصدير اللحوم ومنتجاتها إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية	
I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان
			I.5	Country of origin	بلد المنشأ
			I.6	Country of Destination	بلد الوصول
I.7	Producer/Slaughterhouse Est. Name Address	الشركة الصانعة/المسلخ الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
Halal Slaughtering Certificate Source:			I.9 Certificate No:		
I.10	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	I.11	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل
I.12	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	I.13	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل
			I.14	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد
I.15 Commodities Certified for:			تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:		
Other <input type="checkbox"/> After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية <input type="checkbox"/>			Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/>		
I.16 Identification of the Food Products			توصيف وتصنيف الأغذية		
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء
I.17 Health Attestations			إفادات الصحة العامة		
General Attestations			إفادات عامة		
The meat and/or meat product are safe and fit for human consumption			أن اللحوم و/أو منتجاتها سليمة (أمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي		
Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approved and under the supervision of the competent authority of the exporting country, and is approved by the GCC authorities.			تم ذبح الحيوانات في مسلخ مرخص ومعتمد من قبل الجهات المختصة في بلد المنشأ ووافق عليه من قبل دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ويعمل تحت إشراف الجهة الرقابية المختصة بالدولة المصدرة.		
The meat and/or meat product from animals that have been subjected to ante-mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin.			أن اللحوم و/أو منتجاتها من حيوانات خضعت للفحص قبل الذبح وبعده من قبل أطباء بيطريين تابعين للجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.		
The meat and/or meat product was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.			تم إجراء عمليات تداول اللحوم و/أو منتجاتها في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثلته.		
Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals, and any residues in meat and/or meat product comply with GCC requirements.			تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وأن أي متبقيات في اللحوم و/أو منتجاتها متوافقة مع المتطلبات الخليجية ذات العلاقة.		
The meat and/or meat product originates from animals that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication or disease control.			أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها لم يتم ذبحها بقصد القضاء على الأمراض أو التحكم فيها.		
The meat and/or meat product has not been derived from animals fed on processed animal protein, excluding milk substitute during lactation period and fishmeal.			أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها حيوانات لم يتم تغذيتها بالبروتين الحيواني المصنع، باستثناء بدائل الحليب أثناء فترة الرضاعة أو تلك من الأسماك.		
Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary			إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك		
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:			اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:		

نموذج رقم (3): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير منتجات الألبان (الحليب ومنتجاته)

Health Certificate for Export of Milk , and Milk Products To GCC Countries				الشهادة الصحية لتصدير الحليب ومنتجاته إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية			
I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار		
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان		
			I.5	Country of origin ISO code	بلد المنشأ رمز الأيزو		
			I.6	Country of Destination ISO code	بلد الوصول رمز الأيزو		
I.7	Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان		
I.9	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	I.10	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل		
I.11	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	I.12	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل		
			I.13	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد		
I.14	Commodities Certified for: تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:						
	Other <input type="checkbox"/> أخرى After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة:						
I.15	Identification of the Food Products توصيف وتصنيف الأغذية						
	Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date		
	اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعريف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج		
I.16	Health Attestations الإفادات الصحية						
	General Attestations إفادات عامة						
	The milk/milk products are safe and fit for human consumption إن الحليب و/أو منتجاته سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الأدمي						
	The milk /milk products has been derived from healthy animals that are subject to the official veterinary service inspections in the country of origin. أن مصدر الحليب و/أو منتجاته حيوانات سليمة وخاضعة للفحص البيطري من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.						
	The milk/milk products was handled in an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system. تم إجراء عمليات تداول الحليب و/أو منتجاته في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.						
	Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals and any residues in milk or milk products comply with GCC requirements. تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وإن أية متبقيات في الحليب و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات الخليجية						
	Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك						
	Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date: اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:						

نموذج رقم (4): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير بيض المائدة ومنتجاته

Health Certificate for Export of Table Eggs and Egg Products to GCC Countries

١٥

الشهادة الصحية لتصدير بيض المائدة ومنتجاته المعدة للاستهلاك الأدمي إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

I.1 Consignor (Exporter) المرسل (المصدر) Name الاسم Address العنوان	I.2 Certificate Reference No. الرقم المرجعي للشهادة الصحية Place of Issue مكان الإصدار Date of Issue تاريخ الإصدار																		
I.4 Consignee (importer) المرسل إليه (المستورد) Name الاسم Address العنوان	I.3 Competent/Certifying Authority الجهة الرقابية المختصة Address العنوان I.5 Country of origin بلد المنشأ ISO code رمز الأيزو I.6 Country of Destination بلد الوصول ISO code رمز الأيزو																		
I.7 Producer. الشركة الصانعة Name الاسم Address العنوان	I.8 Packing Est. (if applicable) الشركة المعبأة (إن وجد) Name الاسم Address العنوان																		
I.9 Border of Entry/Country of Destination بلد الوصول /منفذ الدخول	I.10 Border of Loading/Country of Dispatch بلد المغادرة/موقع التحميل																		
I.11 Means of transport/conveyance وسيلة النقل By Air جوي <input type="checkbox"/> By Sea بحري <input type="checkbox"/> By Road بري <input type="checkbox"/>	I.12 Conveyance Identification No. الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل I.13 Temperature of Food product درجة حرارة حفظ المادة الغذائية Ambient درجة حرارة الغرفة Chilled مبرد Frozen مجمد																		
I.14 Commodities Certified for: تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:																			
الاستهلاك الأدمي مباشرة: <input type="checkbox"/> Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/>																			
I.15 Identification of the Food Products توصيف وتصنيف الأغذية																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Name & Description of Food</th> <th>HS-Code</th> <th>Treatment Derived from (Domestic flow, other birds)</th> <th>Brand Name</th> <th>Production Date</th> <th>Expiry Date</th> <th>No Packages</th> <th>Batch/Lot No.</th> <th>Total Weight</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>إسم ووصف المادة الغذائية</td> <td>بند التعرقة الجمركية</td> <td>البضاعة ناتجة من (طيور داجنة، طيور أخرى)</td> <td>العلامة التجارية</td> <td>تاريخ الإنتاج</td> <td>تاريخ الانتهاء</td> <td>عدد الطرود</td> <td>رقم التشغيل/الدفعة</td> <td>الوزن الكلي</td> </tr> </tbody> </table>		Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Derived from (Domestic flow, other birds)	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight	إسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرقة الجمركية	البضاعة ناتجة من (طيور داجنة، طيور أخرى)	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Derived from (Domestic flow, other birds)	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight											
إسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرقة الجمركية	البضاعة ناتجة من (طيور داجنة، طيور أخرى)	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي											
I.16 Health Attestations General Attestations The eggs/ egg products are safe and fit for human consumption. إن البيض و/أو منتجاته سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الأدمي The eggs/egg products were handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority in the country of origin and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system. تم إجراء عمليات تداول البيض و/أو منتجاته في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله. Good veterinary practice has been applied in the use of veterinary drugs (including growth promoters) and agriculture chemicals in poultry, and any residues in egg/egg products comply with GCC requirements. تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الدواجن، وإن أية متبقيات في البيض و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات الخليجية Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك																			
Authorized officer Name & Position إسم ووظيفة الشخص المختص Name of the Responsible Department إسم الإدارة التي يتبع لها Official Stamp الختم الرسمي Date: التاريخ:																			

نموذج رقم (5): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير منتجات الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني (الاسماك والمنتجات السمكية والرخويات والقشريات وشوكيات الجلد)

Health Certificate for Export of Products of Aquatic Animal Origin		الشهادة الصحية لتصدير المنتجات البحرية ذات أصل حيواني إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية							
I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار				
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address		الجهة الرقابية المختصة العنوان			
			I.5	Country of origin	ISO code	رمز الأيزو			
			I.6	Country of Destination	ISO code	رمز الأيزو			
I.7	Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address		الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان			
I.9	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	I.10	Border of Loading/Country of Dispatch		بلد المغادرة/موقع التحميل			
I.11	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	I.12	Conveyance Identification No.		الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل			
			I.13	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen		درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد			
I.14 Commodities Certified for: تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:									
Other <input type="checkbox"/> أخرى After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة:									
I.15 Identification of the Food Products توصيف وتصنيف الأغذية									
Name & Description of Food		HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
إسم ووصف المادة الغذائية		بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي
I.16 Health Attestations							الإفادات الصحية		
General Attestations							إفادات عامة		
The products of aquatic animal origin are safe and fit for human consumption							إن المنتجات البحرية سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي		
The products of aquatic animal origin are derived from non-toxic species that do not cause any sign of disease.							إن مصدر المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني من فصائل غير سامة ولا تسبب أي علامات مرضية.		
Where aquatic animals are grown in farms or aquaculture production areas, the competent authority has monitored the compliance to sanitary requirements							في حال تربية الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني ضمن مزارع أو مناطق إنتاج بحرية، فإن هذه المناطق خاضعة للرقابة على المتطلبات الصحية من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.		
The aquatic animals have been fed from feed that is produced in compliance with GMP & HACCP principles or its equivalent and is free from any physical, chemical or biological contaminants that are prohibited internationally.							تم تغذية الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني على أعلاف صنعت وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد ونظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة أو ما يماثله وخالية من أية ملوثات فيزيائية أو كيميائية أو بيولوجية محظورة دولياً.		
The products of aquatic animal origin were handled in an establishment that has been subjected to inspection by the competent authority of the country of origin and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.							تم إجراء عمليات تداول المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.		
Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary							إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك		
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:							إسم ووظيفة الشخص المختص إسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:		

نموذج رقم (6): الشهادة الصحية الزراعية / النباتية الخاصة بتصدير النباتات ومنتجات النباتات الزراعية

 <p>الشهادة الصحية النباتية للتصدير إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية Phytosanitary Certificate for Export To GCC Countries</p>	
Place of Issue: مكان الإصدار:	Certificate No.: رقم الشهادة
From: Plant Protection Organization Name: من الجهة الرسمية لوقاية النبات في بلد المصدر	To: Plant Protection Organization Name: إلى الجهة الرسمية لوقاية النبات في البلد المستورد
Name & Address of Consignee اسم وعنوان المستورد	Name & Address of Exporter جهة التصدير وعنوانها
Point of Entry نقطة الدخول	Mean of Transportation: وسيلة النقل:
Description of Consignment وصف الشحنة	
الكمية المعلنة (كجم) Quantity Declared (kg)	الجهة المنشأ Place of Origin
العلامات المميزة Distinguishing Marks	عدد الطرود ووصفها Number & Description of Packages
الاسماء العلمية للنبات Botanical Names of the Plant	إسم المنتج Name of Product
Disinfestations and/or Disinfection Treatment المعاملة للتطهير من التلوث و/أو الإصابة	
Chemical (active ingredient): الكيماويات (المادة الفعالة):	Treatment: المعالجة:
Temperature درجة الحرارة:	Concentration: التركيز:
Date: التاريخ:	Additional Information: معلومات أخرى:
Health Attestation	الإفادة الصحية
This is to certify that the plants, plant products or other regulated articles described herein have been inspected and/or tested according to appropriate official procedures, and are considered to be free from the quarantine pests specified by the importing country and to conform with the current phytosanitary requirements of the GCC countries, including those for regulated non-quarantine pests.	تصادق هذه الشهادة على أن النباتات والمنتجات النباتية أو المواد الأخرى المذكورة هنا قد تم فحصها و/أو اختبارها وفقا للإجراءات المعتمدة المناسبة ووجدت خالية من آفات الحجر الزراعي التي حددها البلد المستورد، وتتفق مع الوضع الحالي لمتطلبات الصحة النباتية لدى دول مجلس التعاون الخليجي، بما في ذلك تلك الآفات غير الحجرية الخاضعة للوائح.
Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary	إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:	إسم ووظيفة الشخص المختص إسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:

نموذج رقم (7): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير الأغذية المتنوعة

Health Certificate for Export of Assorted Food Products to GCC Countries				الشهادة الصحية لتصدير الأغذية المتنوعة إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية					
Logo									
I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار				
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address		الجهة الرقابية المختصة العنوان			
			I.5	Country of origin	بلد المنشأ	ISO code	رمز الأيزو		
			I.6	Country of Destination	بلد الوصول	ISO code	رمز الأيزو		
I.7	Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان				
I.9	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول/منفذ الدخول	I.10	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل				
I.11	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	I.12	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل				
			I.13	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد				
I.14 Commodities Certified for: تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:									
Other <input type="checkbox"/> أخرى After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة:									
I.15 Identification of the Food Products توصيف وتصنيف الأغذية									
Name & Description of Food item/s		HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
إسم ووصف المادة الغذائية		بند التعرّف الجمرية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي
I.16 Health Attestations								الإفادات الصحية	
General Attestations								إفادات عامة	
Food products are safe and fit for human consumption								إن المنتجات الغذائية سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي	
The food product(s) was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and/or officially recognized body and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.								تم إجراء عمليات تداول للمنتجات الغذائية في منشأة غذائية خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.	
Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary								إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك	
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:								إسم ووظيفة الشخص المختص إسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:	

نموذج رقم (8): الشهادة الصحية الخاصة بتصدير عسل النحل ومنتجات النحل ⁴⁰


Health Certificate for Export of Honey & Bee Products to GCC Countries				الشهادة الصحية لتصدير عسل النحل ومنتجات النحل إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية					
I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	I.2	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار				
I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3	Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان				
			I.5	Country of origin Country of Destination	بلد المنشأ بلد الوصول				
			I.6	ISO code ISO code	رمز الأيزو رمز الأيزو				
I.7	Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	I.8	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان				
I.9	Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	I.10	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل				
I.11	Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	I.12	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل				
			I.13	Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد				
I.14 Commodities Certified for: تم ترخيص البضائع لاستخدامها في: <input type="checkbox"/> Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة: <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية <input type="checkbox"/> After Further Process <input type="checkbox"/> أخرى <input type="checkbox"/> Other									
I.15 Identification of the Food Products توصيف وتصنيف الأغذية									
Name & Description of Food item/s		HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
إسم ووصف المادة الغذائية		بند التعرفة الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي
I.16 Health Attestations						الإفادات الصحية			
General Attestations						إفادات عامة			
Honey and/or bee products are safe and fit for human consumption.						إن عسل النحل و/أو منتجات النحل سليمة (أمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي			
The food product(s) was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and/or officially recognized body and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.						تم إجراء عمليات تداول عسل النحل و/أو منتجات النحل في منشأة غذائية (مناحل) خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المعتمدة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثلها.			
The competent authority and/or officially in the country of origin has implemented a plan to monitor residues in accordance with the international standards for Honey (CODEX STAN 12-1981)						تطبق الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المخولة رسمياً في بلد المنشأ خطة رصد للمخلفات وفقاً للمعايير الدولية الخاصة بعسل النحل ومنتجات النحل الواردة في الدستور الغذائي (CODEX STAN 12-1981).			
Honey Bee and its products come from apiaries, which are supervised and controlled by the competent authority.						إن عسل النحل ومنتجاته ترد من مناحل تشرف وتسيطر عليها الجهة الرقابية الرسمية.			
Honey and/or bee products are produced in a country or a zone (of at least 100 km radius) free from <i>Aethina tumida</i> infestation, and not subject to any restrictions associated with the infestation, or contain no live honey bees or bee brood, or has been subjected to a treatment at a temperature of -12 °C or lower for at least 24 hours or has been strained through a filter of pore size no greater than 0.42 mm.						إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد أو منطقة (يقطر 100 كم على الأقل) خالية من الإصابة بخنفساء النحل، ولا تخضع لأي قيود مرتبطة بها. أو إن عسل النحل لا يحتوي على نحل حي أو بيض النحل أو تم معالجته عند -12 °C أو أقل لمدة 24 ساعة أو أكثر. أو أنه تم ترشيحه عبر مصفاة لا يزيد حجم ثقوبها عن 0.42 mm.			
Honey and/or bee products are Produced at a country free from, European foulbrood, or have been found free of <i>M. plutonius</i> by a test method described in the relevant chapter of the Terrestrial manual, or have been processed to ensure the destruction of <i>M. plutonius</i> .						إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد خالية من الإصابة بالحنضة الأوروبية. أو أنه تأكد أن المواد المستوردة خالية من <i>Melissococcus plutonius</i> بعد فحصها بالطريقة المبينة في الفصل المتعلق بها في دليل اليابسة. أو أنه تمت معالجتها بطريقة تضمن القضاء على البكتيريا <i>Melissococcus plutonius</i>			
Honey and/or bee products are Produced at a country free from, American foulbrood, or have been found free from spore forms of <i>P. larvae</i> by a test method described in the relevant chapter of the terrestrial manual, or have been processed to ensure the destruction of both bacillary and spore forms of <i>P. larvae</i> .						إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد خالية من الإصابة بالحنضة الأمريكية. أو أنه تأكد أن المواد المستوردة خالية من بوغات يرقات المرض بعد فحصها بالطريقة المبينة في دليل اليابسة. أو أنه تمت معالجتها بطريقة تضمن القضاء على عصيات وبوغات البكتيريا <i>P. larvae</i> .			
Honey and/or bee products except (royal jelly) are Produced at a country free from Varroa spp, or has been strained through a filter of pore size no greater than 0.42 mm; or frozen at core temperature of minus 12°C or less for at least 24 hours						أن عسل النحل أو منتجاته وارد من مناحل في بلد أو منطقة خالية من سوسة الفاروا أو أنه تم ترشيحه عبر مصفاة لا يزيد حجم ثقوبها عن 0.42 mm؛ أو تجميد حتى -12 درجة من الداخل أو أقل لمدة 24 ساعة.			
Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary						إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك			
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:						إسم ووظيفة الشخص المختص إسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:			

⁴⁰ هذا النموذج يتم التعامل معه على أنه إختياري/ غير إلزامي لطالبه من الدول المصدرة من قبل دول مجلس التعاون.

ملحق رقم "3"

نماذج شهادات الحلال والذبح الحلال اللازمة لتصدير الاغذية الى دول الخليج العربية

نموذج رقم (1) : شهادة الذبح الحلال الخاصة باللحوم ومنتجاتها المصدرة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

Halal Slaughtering Certificate for exporting Meat and Meat Products to GCC Countries				شهادة الذبح الحلال للحوم ومنتجاتها المصدرة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية																											
1. Certificate details																															
1.1 Halal Slaughtering Certificate Reference No.		الرقم المرجعي للشهادة الذبح الحلال		1.2 Source		مصدرها																									
1.3 Date:						تاريخها																									
1.4 Health Certificate No:						رقم الشهادة الصحية:																									
2. The Authorized Slaughterhouse:																															
2.1 Name of the Slaughterhouse		إسم المسلخ		2.2 Address of the Slaughterhouse		عنوان المسلخ																									
2.3 Veterinary Approval No		رقم التصريح البيطري		2.4 Name and Address of Competent Authority Issuing the Veterinary Approval		إسم وعنوان الجهة الرسمية المانحة للتصريح البيطري																									
3. Authorized Meat Cutting Establishment																															
3.1 Name of the Meat Cutting Establishment		إسم مركز تقطيع اللحوم		3.2 Address of Meat Cutting est.		عنوان مركز تقطيع اللحوم																									
3.3 Veterinary Approval No		رقم التصريح البيطري		3.4 Name and Address of Competent Authority Issuing the Veterinary Approval		إسم وعنوان الجهة الرسمية المانحة للتصريح البيطري																									
4. Identification of the meat and meat Products																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Meat Type</th> <th>Carcass (Whole/Cuts)</th> <th>Brand Name</th> <th>Date of Slaughter</th> <th>Expiry Date</th> <th>No Packages</th> <th>Batch/Lot No.</th> <th>Total Weight</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>نوع اللحوم</td> <td>الذبيحة (كاملة/قطع)</td> <td>العلامة التجارية</td> <td>تاريخ الذبح</td> <td>تاريخ الانتهاء</td> <td>عدد الطرود</td> <td>رقم التشغيل/الدفعة</td> <td>الوزن الكلي</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>								Meat Type	Carcass (Whole/Cuts)	Brand Name	Date of Slaughter	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight	نوع اللحوم	الذبيحة (كاملة/قطع)	العلامة التجارية	تاريخ الذبح	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي								
Meat Type	Carcass (Whole/Cuts)	Brand Name	Date of Slaughter	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight																								
نوع اللحوم	الذبيحة (كاملة/قطع)	العلامة التجارية	تاريخ الذبح	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي																								
5. Halal Slaughtering Attestations																															
Slaughtering has occurred: <ul style="list-style-type: none"> - in a slaughterhouse approved by the competent authority of the country of origin and under the supervision of an Islamic organization for Halal certification recognized by the competent authorities of the GCC countries. - in the presence of the Islamic organization's representative. - in an establishment where slaughter of pigs does not take place. - Slaughter was carried out by a Muslim slaughter man with a knife. 				تم الذبح: <ul style="list-style-type: none"> - بمسلخ مجاز من قبل الجهة المختصة في بلد المنشأ، وتحت إشراف هيئة إسلامية مصرحة بها من قبل الجهات المختصة بدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية - بحضور مفوض هيئة إسلامية مصرحة بها. - في مكان لا يسمح فيه بذبح الخنازير. - بأيدي قصابين مسلمين وباستخدام السكين. 																											
The fresh meat (chilled or frozen) originated from a country and a slaughterhouse that is authorized to export meat to GCC; and the source of the meat is Halal animal.				أن منشأ اللحوم الطازجة (مبردة او مجمدة) من دولة ومسلخ مسموح لهما التصدير إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية و مصدرها حيوانات حلال.																											
Certifying Agency:																															
Official Stamp:				إسم الشخص:																											
Date:				الوظيفة:																											
الختم الرسمي:				التوقيع:																											
التاريخ:				الاسم الشخصي:																											
Signature				Position:																											

نموذج رقم (2) : شهادة الحلال للأغذية المحتوية على منتجات ذات أصل حيواني

Halal Certificate for Export of Products of Animal Origin to GCC Countries				شهادة الحلال لتصدير الأغذية المستخدمة في تصنيعها مكونات ذات أصل حيواني إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية			
1. Certificate details				تفاصيل الشهادة			
1.1 Halal Certificate Reference No.		الرقم المرجعي للشهادة الحلال		1.2 Source		مصدرها	
1.3 Date:		تاريخها					
1.4 Heath Certificate No.:				رقم الشهادة الصحية:			
2 توصيف وتصنيف الأغذية المصنعة التي تحتوي على منتجات اللحوم							
Identification of the meat and processed foods containing meat products							
Name & Description of Food Item	Source of Meat and its Derivatives	Brand Name	Date of Slaughter	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
إسم ووصف المادة الغذائية	مصدر اللحوم ومشتقاتها	العلامة التجارية	تاريخ الذبح	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي
3 Halal Attestations				إفادة الحلال			
The food products which contain ingredients of animal origin including meat, fats & meat derivatives (such as gelatin) have been extracted under the supervision of a recognized Islamic Agency for Halal Certification in the manufacturing country.				أن الأغذية المحتوية على مكونات ذات أصل حيواني كاللحوم والدهون ومشتقات اللحوم (مثل الجيلاتين) قد تم انتاجها أو استخلاصها تحت إشراف جهة أو هيئة إسلامية معتمدة من قبل الجهات المختصة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في بلد الصنع.			
The recognized Islamic Agency has verified the related original Halal slaughter certificate(s) associated with the meat ingredients used in the manufacturing of the concerned food products.				قامت الهيئة الإسلامية المعتمدة بالتحقق من أن شهادة الذبح الحلال الأصلية صادرة من هيئة إسلامية معتمدة من قبل الجهات المختصة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية في بلد المنشأ ، مع التأكيد على أن اللحوم والدهون ومشتقات اللحوم المستخدمة في التصنيع هي ذاتها المذكورة بشهادة الذبح الحلال الأصلية.			
4 Certifying Agency				الجهة المانحة للشهادة:			
Official Stamp:		الختم الرسمي:		Name of the certifier:		إسم الشخص:	
Date:		التاريخ:		Position:		الوظيفة:	
				Signature:		التوقيع:	

ملحق رقم "4"

قوائم للمتطلبات الخليجية
"اللوائح الفنية ومواصفات القياسية"

A. Technical regulations and standards for Meat & Meat products

NO		Title
1	GSO 1816	Ground meat اللحم المفروم
2	GSO 996	Beef, Buffalo, Mutton and Goat fresh meat. لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز الطازجة
3	GSO 997	Beef, Buffalo, Mutton and Goat meat, chilled and frozen لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة
4	GSO 948	Prepared meat: Burger meat اللحوم المُجهَّزة - لحم البرجر
5	GSO 814	Prepared meat – Sausage (اللحوم المجهزة - السجق) (النقانق)
6	GSO 834	Fresh, chilled and frozen Camel meat لحوم الجمال الطازجة والمبردة والمجمدة
7	GSO 1293	Prepared meats: canned corned Beef and Mutton meat لحوم البقر والضأن (الكورنيد) المعلبة
8	GSO 504	Canned corned beef. لحم البقر المملح المعلب
9	GSO 2055-1	Halal food part (1): general requirement الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة
10	GSO 2055-2	Halal food - part (2): guidelines for Halal food certification bodies and their accreditation requirements المنتجات الحلال - الجزء الثاني : الاشتراطات العامة لجهات اصدار شهادات الحلال
11	GSO 993	Animal slaughtering requirements according to Islamic law. اشتراطات ذبح الحيوان طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية
12	GSO 2231	General Requirements for the materials intended to come into contact with food. الاشتراطات العامة لمواصفات المواد الملامسة للأغذية
13	GSO CAC/RCP 58	Code of hygienic practice for meat. مدونة الاشتراطات الصحية للحوم
14	GSO 1060	General requirements for preparation and handling of Shawaurma. الاشتراطات العامة لتجهيز وتداول الشاورما
15	GSO 1818	Martadella (Luncheon). لحم المرتديلا (اللانشون)
16	GSO 815	Code of hygienic practice for preparation, transportation, handling and storing of fresh meat. دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة
17	GSO1860	Processed Edible Animal Tallaw. الشحوم الحيوانية الغذائية المصنعة
18	GSO 2276	Detection of lard in food الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية
19	GSO ISO 5554	Meat products - determination of starch content (reference method). منتجات اللحوم تقدير محتوى النشاء (طريقة مرجعية)

A. Technical regulations and standards for Meat & Meat products

NO		Title
20	GSO ISO 936	Meat and meat products – Determination of Total ash اللحوم ومنتجاتها- تقدير الرماد الكلي
21	GSO ISO 2294	Meat and meat products - determination of total phosphorus content (reference method). (اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الفوسفور الكلي (طريقة مرجعية).
22	GSO ISO 2917	Meat and meat products -Measurement of PH (Reference method). (اللحوم ومنتجاتها – قياس الرقم الهيدروجيني (طريقة مرجعية)
23	GSO ISO 2918	Meat and meat products - Determination of nitrite content (Reference method). (اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النيتريت (طريقة مرجعية).
24	GSO ISO 4133	Meat and meat products determination of glucono- delta-lactone content (reference method) (اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى جلوكونو – دلتا – لاكتون (طريقة مرجعية)
25	GSO ISO 3496	Meat and meat products –Determination of hydroxyproline content. اللحوم ومنتجاتها – تقدير محتوى ل – د هيدروكسي برولين (طريقة مرجعية
26	GSO ISO 937	Meat and meat products -Determination of nitrogen content (Reference method). اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النترجين (طريقة مرجعية)
27	GSO ISO 4134	Meat and meat products – Determination of L-(+)- glutamic acid content – Reference method اللحوم ومنتجاتها تقدير محتوى ل (+) حمض الجلوتاميك
28	GSO ISO 13720	Meat and meat products -- Enumeration of presumptive Pseudomonas spp. اللحوم ومنتجاتها – العدد الافتراضي للأنواع المختلفة من بكتيريا السيدوموناس
29	GSO 1998	Boiled dried salted anchovies. الأنشوجة المملحة والمغلية والمجففة
30	GSO 835	ORGANS AND VISCERA OF MUTTON, GOAT, CATTLE, CAMEL AND BUFFALO (CHILLED AND FROZEN أعضاء وأحشاء الضأن والماعز والبقر والجمال والجاموس المبردة والمجمدة
31	GSO 2300	Chilled Marinated Meats اللحوم المتبلّة المبردة
32	GSO 2203	Packaged meat containing vegetables and sauce. اللحوم المعبأة المحتوية على خضراوات وصلصة.
33	GSO 2206	Prepared meats - meat treated with salt solution and heat treated. اللحوم المجهزة - اللحوم المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حرارياً
34	GSO 2204	Prepared meat - heat treated pressed meats. اللحوم المجهزة - اللحوم المكبوسة والمعالجة حرارياً
35	GSO 2036	Meat products – Pastrami منتجات اللحم - البسطرمة
36	GSO 1924	DRIED MEAT. اللحوم المجففة
37	GSO 1921	Prepared meats : Dry and Semi-Dry fermented sausage ICS اللحوم المجهزة – السجق المتخمّر الجاف ونصف الجاف

A. Technical regulations and standards for Meat & Meat products

NO		Title
38	GSO 1329	Processed meat: Chilled or frozen meat kofta. اللحوم المجهزة - كفتة اللحم المبردة والمجمدة.
39	GSO 1882	METHODS FOR PHYSICAL AND CHEMICAL ANALYSIS OF MEAT AND MEAT PRODUCTS. الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار اللحوم ومنتجاتها.
40	GSO 91	MEAT AND MEAT PRODUCTS – DETERMINATION OF MOISTURE CONTENT (REFERENCE METHOD. (اللحوم ومنتجاتها تقدير محتوى الرطوبة (طريقة مرجعية
41	GSO 88	Meat and meat products -Determination of chloride content (Reference method). (اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى الكلوريد (طريقة مرجعية
42	GSO 655	METHODS OF MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF MEAT, FISH, SHELL-FISH AND THEIR PRODUCTS. الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها
43	GSO 593	MEAT AND MEAT PRODUCTS — PHYSICAL TESTS. اللحوم ومنتجاتها — الاختبارات الفيزيائية
44	GSO 592	METHODS OF SAMPLING MEAT AND MEAT PRODUCTS. طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها
45	GSO 849	MEAT AND MEAT PRODUCTS - DETERMINATION OF CREATININE CONTENT. اللحوم ومنتجاتها - تقدر محتوى الكرياتينين
46	GSO ISO 3091	Meat and meat products - Determination of nitrate content (Reference method). (. اللحوم ومنتجاتها - تقدير محتوى النترات (طريقة مرجعية
47	GSO ISO 6887-2	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products. ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف — تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية — الجزء الثاني: إرشادات خاصة لتجهيز اللحوم ومنتجاتها
48	GSO ISO 6887-4	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, meat and meat products, and fish and fishery products. ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف — تجهيز العينات والمعلق الأولي والتخفيفات العشرية للاختبارات الميكروبيولوجية — الجزء الرابع: إرشادات خاصة لتجهيز منتجات أخرى (لا تشمل الحليب ومنتجاته، واللحوم ومنتجاتها، والأسماك ومنتجاتها
49	GSO ISO 17604	Microbiology of food and animal feeding stuff - Carcass sampling for microbiological analysis. ميكروبيولوجي الغذاء والأعلاف- أخذ العينة من الذبيحة للتحليل الميكروبيولوجية

B. Technical regulations and standards for milk and milk products.

NO		Title
1	GSO 1102	MILK PAPERBOARD CONTAINERS عبوات الحليب الكرتونية
2	GSO 1103	METHODS OF TESTING MILK PAPERBOARD CONTAINERS طرق اختبار عبوات الحليب الكرتونية
3	GSO 2033	Laban Drink شراب اللبن
4	GSO 1338	Laban اللبن
5	GSO 1375	Flavored Laban اللبن المنكه
6	GSO 816	Labaneh اللبننة
7	GSO 2214	Code of hygienic practice for milk and milk products. الدستور العملي الصحي للحليب ومنتجاته
8	GSO 2334	Whey Powders (مساحيق مصل (شرش اللبن
9	GSO ISO 17792	Milk, milk products and mesophilic starter cultures -- Enumeration of citrate-fermenting lactic acid bacteria -- Colony-count technique at 25 degrees C الحليب، منتجاته ومزارع البادئات البكتيرية متوسطة الحرارة -- عد بكتيريا حمض اللبن التي تخمر-الستيرات -- طريقة حساب-المستعمرات عند درجة حرارة 25 درجة مئوية
10	GSO ISO/TS 11869	Fermented milks -- Determination of titratable acidity -- Potentiometric method الحليب المختمر -- تقدير نسبة الحموضة القابلة للمعايرة -- طريقة قياس الكمون
11	GSO ISO 14378	Milk and dried milk -- Determination of iodide content -- Method using high-performance liquid chromatography الحليب و الحليب المجفف -- تقدير محتوى اليوديد -- باستخدام طريقة الكروماتوغرافيا السائلة عالية-الأداء
12	GSO ISO 14501	Milk and milk powder -- Determination of aflatoxin M1 content -- Clean-up by immunoaffinity chromatography and determination by high-performance liquid chromatography الحليب والحليب المجفف -- تقدير محتوى الأفلاتوكسين إم1 -- التنظيف بواسطة التحليل الكروماتوجرافي الانجذابي الكيميائي والتقدير باستخدام طريقة الكروماتوجرافيا السائلة عالية-الأداء
13	GSO ISO 8968-1	Milk and milk products -- Determination of nitrogen content -- Part 1: Kjeldahl principle and crude protein calculation الحليب ومنتجات الحليب -- تقدير محتوى النروجين -- الجزء 1: مبدأ كالداهل وحساب البروتين الخام
14	GSO ISO 13875	Liquid milk -- Determination of acid-soluble beta-lactoglobulin content -- Reverse-phase HPLC method الحليب السائل -- تقدير محتوى لاكتوغلوبين بيتا القابلة للدوبان في الحمض -- طريقة الكروماتوجرافيا السائلة عالية الأداء ذات المرحلة العكسية

B. Technical regulations and standards for milk and milk products.

NO		Title
15	GSO ISO 14673-3	Milk and milk products -- Determination of nitrate and nitrite contents -- Part 3: Method using cadmium reduction and flow injection analysis with in-line dialysis (Routine method) الحليب ومنتجاته -- تقدير محتوى النترات و النتريت -- الجزء 3: طريقة باستخدام اختزال (الكاديوم وتحليل حقن السريان المستمر والديليز (طريقة روتينية)
16	GSO ISO 14156	Milk and milk products -- Extraction methods for lipids and liposoluble compounds الحليب ومنتجاته -- طرق استخلاص مركبات الدهون والذواب في الدهون
17	GSO 354	Infant foods based on milk. الأغذية الحليبية للأطفال الرضع
18	GSO 2381	Milk and milk products - Liquid Jameed. الحليب ومنتجات الحليب - الجמיד السائل
19	GSO 2364	Determination of preservatives and colorants in milk and its products by high performance liquid chromatography- Patr 1 تقدير محتوى المواد الحافظة والملونات في الحليب ومنتجاته بطريقة الكروماتوجرافيا السائلة عالية الأداء- الجزء الأول
20	GSO 2379	Milk and milk products – Jameed الحليب ومنتجات الحليب - الجמיד
21	GSO 2322	Instant pudding powder مسحوق البودنج سريع التحضير
22	GSO 2229	Standard For Fat Spreads And Blended Spreads مواصفة الدهون ومخاليط الدهون القابلة للدهن
23	GSO 2296	Evaporated milk الحليب المبخر
24	GSO CAC 206	General Standard for the use of dairy terms ارشادات عامة لاستخدام مصطلحات منتجات الحليب
25	GSO 2201	Juices with milk العصائر مع الحليب
26	GSO 333	Chee (saman). السمن
27	GSO 2129	Blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form خليط الحليب منزوع الدسم والدهن النباتي في صورة مسحوق
28	GSO 2128	Blend of sweetened condensed skimmed milk and vegetable fat خليط الحليب منزوع الدسم المحلى المكثف ودهن نباتي
29	GSO 1874	Milk fat products منتجات دهن الحليب
30	GSO 1997	Dairy fat spreads دهن الحليب القابل للفرد
31	GSO 1408	Imitation white cheese with vegetable oils. الجبن الابيض المعدل بالزيوت النباتية
32	GSO 985	Sterlized milk. الحليب المعقم
33	GSO 1376	Butter oil and anhydrous oil (anhydrous milk fat). دهن الحليب ودهن الحليب اللامائي

B. Technical regulations and standards for milk and milk products.

NO		Title
34	GSO 174	Raw milk. الحليب الخام.
35	GSO 1347	Ulrra high temperature teated milk (long live). (الحليب المعامل بالحرارة فوق العالية (طويل الصلاحية)
36	GSO 10	Milk Powder. الحليب المجفف
37	GSO 984	Pasteurized milk. الحليب المبستر.
38	GSO 785	Flavoured milk. الحليب المُنكّه.
39	GSO 2211	Sweetened Condensed Milks الحليب المكثف المحلى
40	GSO 569	Methods for sampling milk and milk products. الحليب ومنتجاته - طرق اخذ العينات
41	GSO ISO 10560	MILK AND MILK PRODUCTS — DETERMINATION OF LISTERIA MONOCYTOGENES الحليب ومنتجاته - الكشف عن بكتيريا الليستريا، مونو سيتوجينيس
42	GSO ISO 8070	Milk and milk products - Determination of calcium, sodium, potassium and magnesium contents - Atomic absorption spectrometric method. الحليب ومنتجاته - تقدير مستوى الكالسيوم والبوتاسيوم والمغنيسيوم بطريقة الامتصاص الذري الطيفي
43	GSO ISO 8156	Dried milk and dried milk products - Determination of insolubility index الحليب المجفف ومنتجات الحليب المجفف - تقدير معامل عدم القابلية للذوبان
44	GSO ISO 27205	Fermented milk products - Bacterial starter cultures- Standard of identity. منتجات الحليب المتخمرة - مزارع الإستنبات البكتيرية - مواصفة المطابقة
45	GSO 793	METHODS OF TEST FOR IN FONT FORMULA BASED ON MILK - DETERMINATION OF PANTTHENIC طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير محتوى حمض البانتوثنيك
46	GSO 1301	Methods of chemical analysis for sweetened condensed milk and evaporated milk. طرق التحليل الكيميائي للحليب المكثف المحلى والحليب المبخر.
47	GSO 1302	Methods of microbiological examination for sweetened condensed milk and evaporated milk. طرق الاختبار الميكروبيولوجية للحليب المكثف المحلى والحليب المبخر.
48	GSO 661	Methods of test for cream. طرق اختبار القشدة
49	GSO 570	Methods for the physical and chemical analysis of milk. طرق اختبار الحليب الفيزيائية والكيميائية
50	GSO 786	METHODS OF TEST FOR INFANT FOODS BASED ON MILK - DETERMINATION OF POTASSIUM, PHOSPHORUS AND MANGANESE طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير محتوى البوتاسيوم والفوسفور والمنجنيز
51	GSO 813	METHODS OF TEST FOR INFANT FOODS BASED ON MILK – DETERMINATION OF COBALAMIN (VITAMIN B12) CONTENT (طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع - تقدير محتوى كوبالامين (فيتامين ب12)

B. Technical regulations and standards for milk and milk products.

NO		Title
52	GSO ISO 6785	Milk and milk products – Detection of Salmonella SPP. الحليب ومنتجاته – الكشف عن السالمونيلا
53	GSO ISO 14461-1	Milk and milk products – Quality control in microbiological lab. – Part 1 : Analyst performance assessment for colony counts. الحليب ومنتجاته- ضبط الجودة في المختبرات الميكروبيولوجية- الجزء الأول- تقييم أداء تحليل العد الكلي
54	GSO ISO 6731	Milk, cream and evaporated milk -- Determination of total solids content (Reference method) (الحليب ، القشدة والحليب المبخر – تقدير محتوى المواد الصلبة الكلية (طريقة مرجعية)
55	GSO 1983	Goat Milk. حليب الماعز
56	GSO 1970	Dairy and dairy products- Pasteurized Camel Milk. الألبان ومنتجاتها - حليب النوق المبستر
57	GSO CAC/RCP 45	Code of practice for the Reduction of Aflatoxin B1 in Raw Materials and Supplemental Feeding stuffs for Milk-Producing Animals. في المواد الخام والمواد العلفية المستخدمة B1 نظام الممارسة تخفيض (اختزال) الافلاتوكسين للحيوانات المنتجة للألبان
58	GSO 1996	Blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form حليب منزوع الدسم مجفف مخلوط بدهون نباتية
59	GSO 1339	Gouda cheese. . جبن الجودا
60	GSO 2000	Standard of cheese المواصفة العامة للجبن
61	GSO 2095	Brie Cheese جبنة بري
62	GSO 2098	Cottage cheese جبنة كوتيج
63	GSO 336	Cheddar cheese. جبن الشدر.
64	GSO 2094	Emmental cheese جبنة أمينتال
65	GSO 832	CREAM CHEESE جبن القشدة
66	GSO 833	MOZZARELLA CHEESE جبن الموزريلا
67	GSO 1994	Kashkaval Cheese "جبنة القشقوان" الكشكفال
68	GSO 1980	Halloumi Cheese جبن الحلوم
69	GSO CAC 284	WHEY CHEESES (جبن المصل) (الشرش)
70	GSO 1407	Egyptain roomi cheese (ras cheese) . (الجبنة الرومي المصري) (جبنة الراس)
71	GSO 182	PROCESSED CHEESE WITH VEGETABLE OILS.

B. Technical regulations and standards for milk and milk products.

NO		Title
		الجبن المطبوخ المضاف إليه زيوت نباتية.
72	GSO 160	Processed cheese and spread able processed cheese. الجبن المطبوخ ومنتجاته
73	GSO 845	EDAM CHEESE جبن الإدام
74	GSO 1377	Gruyere cheese. جبنة جرويير
75	GSO 831	WHITE CHEESE PART 1: DOMIATI AND FETA CHEESE الجبن الأبيض الجزء الأول : الجبن الدمياطى وجبن الفيتا
76	GSO 1326	Frozen yoghurt. الزبادي (الروب) المجمد
77	GSO 474	Flavored yoghurt الزبادي (الروب) بالنكهة
78	GSO 992	Yoghurt (الزبادي) الروب
79	GSO 2106 الاستخدامات التغذوية الخاصة	Infants Formula and Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants. البدايل المصنعة لحليب الأم وصيغ أغذية الرضع ذات الاستخدامات الطبية الخاصة
80	GSO 2307	Determination of Melamine and cyanuric Acid Residues in infant formula. تحديد وقياس آثار بقايا الميلامين وحمض السيانونوريك في تركيبة الرضع
81	GSO CAC/RCP 66	Code of Hygienic Practice for Powdered Formulae for Infants and Young Children. دستور الممارسات الصحية للتركيبات المجففة للرضع وصغار الأطفال
82	GSO 1995	Blend of evaporated skimmed milk and vegetable fat حليب مبخر منزوع الدسم مخلوط بدهون نباتية
83	GSO 2289	Havarti Cheese جبن هافارتي
84	GSO 2287	Camembert Cheese. جبن الكامبرت
85	GSO 2332	CREAM ANALOUGE شبيهة القشدة
86	GSO 651	Cream, prepared cream, and dried cream القشدة والقشدة المحضرة والقشدة المجففة
87	GSO 1992	BUTTER الزبدة
88	GSO 1874	Milk fat products منتجات دهن الحليب
89	SASO 2818	Fermented products with added probiotics. منتجات الحليب المضاف لها معاونات حيوية

C. Technical regulations and standards for Poultry & Poultry products		
NO		Title
1	GSO 322	Chilled Chicken الدجاج المبرد
2	GSO 1870	Chilled and frozen Ostrich meat لحوم النعام المبردة والمجمدة
3	GSO 1327	Processed meat: Minced chicken meat. اللحوم المجهزة - لحم الدجاج المفروم
4	GSO 1328	Processed meat: Poultry sausage. (اللحوم المجهزة - سجق الدواجن (نقانق)
5	GSO 1389	Chilled and frozen domesticated birds and rabbits. الطيور الداجنة والارانب المبردة والمجمدة
6	GSO 986	Frozen chicken. الدجاج المجمد
7	GSO 1390	Chilled and Frozen Poultry edible giblets. أحشاء الدواجن الصالحة للأكل والمبردة والمجمدة
8	GSO 2300	Chilled Marinated Meats اللحوم المتبلية المبردة
9	GSO 2203	Packaged meat containing vegetables and sauce اللحوم المعبأة المحتوية على خضراوات وصلصة
10	GSO 2206	Prepared meats - meat treated with salt solution and heat treated اللحوم المجهزة - اللحوم المعالجة بالمحالييل الملحية والمعاملة حرارياً
11	GSO 2204	Prepared meat - heat treated pressed meats اللحوم المجهزة - اللحوم المكبوسة والمعالجة حرارياً
12	GSO 2036	Meat products – Pastrami منتجات اللحم - البسطرمة
13	GSO 1999	Canned Crab meat لحم الكابوريا المعلب
14	GSO 1924	Dried Meat اللحوم المجففة
15	GSO 1921	Prepared meats : Dry and Semi-Dry fermented sausage اللحوم المجهزة – السجق المتخمّر الجاف ونصف الجاف
16	GSO 1329	Processed meat: Chilled or frozen meat Kofta. اللحوم المجهزة - كفتة اللحم المبردة والمجمدة
17	GSO 2055-1	Halal food part (1): general requirement الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة
18	GSO 2055-2	Halal food - part (2): guidelines for Halal food certification bodies and their accreditation requirements المنتجات الحلال - الجزء الثاني : الاشتراطات العامة لجهات اصدار شهادات الحلال
19	GSO 993	Animal slaughtering requirements according to Islamic law. اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية
20	GSO 2231	General Requirements for the materials intended to come into contact with food. الاشتراطات العامة لمواصفات المواد الملامسة للأغذية
21	GSO 1399	Prepared Meat — Frozen Bread Crumb Enrobed Poultry Products اللحوم المجهزة - منتجات الطيور الداجنة المغطاة بالخليط العجيني وبالبقسماط والمجمدة

C. Technical regulations and standards for Poultry & Poultry products		
NO		Title
22	GSO 1818	Martadella (Luncheon) لحم المرتديلا (اللانثون)
23	GSO 1060	General requirements for preparation and handling of Shawaurma الاشتراطات العامة لتجهيز وتداول الشاورما
24	GSO CAC/GL 78	Guidelines for the control of campylobacter and salmonella spp in chicken meat الدليل الإرشادي لمكافحة كامبيلوباكتر والسالمونيلا في الدواجن
25	GSO 713	HYGIENIC REGULATIONS FOR POULTRY PROCESSING ABATTOIRS AND THEIR PERSONNEL الشروط الصحية في مسالخ الدواجن والعاملين بها
26	GSO 948	PREPARED MEAT - BURGER MEAT اللحوم المُجَهَّزة - لحم البرجر
27	GSO CAC/GL 14	Guide for the microbiological quality of spices and herbs used in processed meat and poultry products إرشادات للجودة الميكروبيولوجية للتوابل والأعشاب المستخدمة في منتجات اللحوم والدواجن المصنعة

D. Technical regulations and standards for Eggs		
NO		Title
1	GSO 1002	Chicken Eggs بيض الدجاج
2	GSO 2351	Hygienic Practices for Eggs and Egg Products الممارسات الصحية لسلامة البيض ومنتجاته
3	GSO 445	Testing methods for eggs - Chemical testing طرق اختبار البيض - الاختبارات الكيميائية
4	GSO 2055-1	Halal food part (1): general requirement الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة
5	GSO 323	General requirements for transportation and storage of chilled and frozen foods. اشتراطات عامه لنقل وتخزين الاغذية المبرده والمجمده
6	GSO 2476	Sampling of food for estimation of veterinary drugs residues -part 2: Fish, Milk and egg products. طرق أخذ العينات لتقدير بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية – الجزء الثاني: منتجات الأسماك والألبان والبيض

E. General food standards

NO		Title
1	GSO 1016	MICROBIOLOGICAL CRITERIA FOR FOODSTUFFS – PART 1 الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية- الجزء الأول
2	GSO 357	ANTIOXIDANTS PERMITTED FOR USE IN FOODSTUFFS مضادات الأكسدة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية
3	GSO 172	BENZOIC ACID, SODIUM BENZOATE AND POTASSIUM BENZOATE USED IN PRESERVATION OF FOODSTUFFS حمض البنزويك وبنزوات الصوديوم وبنزوات البوتاسيوم المستخدمة في حفظ المواد الغذائية
4	GSO 23	COLOURING MATTER USED IN FOODSTUFFS المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية
5	GSO 381	EMULSIFIERS, STABILIZERS AND THICKENERS PERMITTED FOR USE IN FOOD PRODUCTS المستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية
6	GSO 707	FLAVOURINGS PERMITTED FOR USE IN FOODSTUFFS المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية
7	GSO 1059	MAXIMUM LIMITS OF ANTIOXIDANTS PERMITTED FOR USE IN FOOD PRODUCTS الحدود القصوى من مضادات الأكسدة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية الجزء الأول
8	GSO 356	PRESERVATIVES PERMITTED FOR USE IN FOOD PRODUCTS المواد الحافظة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية
9	GSO 175	SALTS OF SULPHUROUS ACID USED IN PRESERVATION OF FOODSTUFFS أملاح حمض الكبريتوز المستخدمة في حفظ المواد الغذائية
10	SASO 1548	SWEETENERS PERMITTED FOR USE IN FOOD PRODUCTS المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية
11	GSO CAC 193	General Standard for contaminants & toxins in food مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية
12	GSO 1694	GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE القواعد العامة لصحة الغذاء
13	GSO 21	HYGIENIC REGULATIONS FOR FOOD PLANTS AND THEIR PERSONNEL الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها
14	GSO CAC/MRL 02	Maximum Residue Limits for Veterinary Drugs in Foods الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية
15	GSO 9	Labeling of prepackaged food stuffs بطاقات المواد الغذائية المعبأة
16	GSO 2233	Requirements of nutritional labeling اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة
17	GSO 2333	Requirements for nutrition and health claim in the food اشتراطات الأغذية ذات الإدعاءات التغذوية والصحية
18	GSO 150-1	Expiration dates for food products -Part 1 : Mandatory expiration dates فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول : فترات الصلاحية الإلزامية
19	GSO 150-2	Expiration dates for food products - Part 2 : Voluntary expiration dates فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني : فترات الصلاحية الاختيارية
20	GSO 1863	Food packages - Part 2: Plastic package - General requirements عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة

E. General food standards

NO		Title
21	GSO 1814	General standard for irradiated foods الاشتراطات العامة للأغذية المحفوظة بالتشعيع
22	GSO 2142	General Requirements for Genetically Modified Processed Food and Feed المتطلبات العامة للأغذية والأعلاف المصنعة المحورة وراثيا

ملحق رقم "5"

قائمة بمجموعات الاغذية ومتطلباتها من الشهادات

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
01.0 Dairy products and analogues, excluding products of food category 02.0									
01.1 Milk and dairy-based drinks									
01.1.1 Milk and buttermilk (plain)									
01.1.1.1 Milk (plain)			✓						
01.1.1.2 Buttermilk (plain)			✓						
01.1.2 Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)			✓						
01.2 Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy-based drinks)									
01.2.1 Fermented milks (plain)									
01.2.1.1 Fermented milks (plain), not heat-treated after fermentation			✓						
01.2.1.2 Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation			✓						
01.2.2 Rennetted milk (plain)			✓						
01.3 Condensed milk and analogues (plain)									
01.3.1 Condensed milk (plain)			✓						
01.3.2 Beverage whiteners			✓						
01.4 Cream (plain) and the like									
01.4.1 Pasteurized cream (plain)			✓						
01.4.2 Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)			✓						
01.4.3 Clotted cream (plain)			✓						
01.4.4 Cream analogues			✓						
01.5 Milk powder and cream powder and powder analogues (plain)									
01.5.1 Milk powder and cream powder (plain)			✓						
01.5.2 Milk and cream powder analogues			✓						
01.6 Cheese and analogues									

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
01.6.1 Unripened cheese			✓						
01.6.2 Ripened cheese									
01.6.2.1 Ripened cheese, includes rind			✓						
01.6.2.2 Rind of ripened cheese			✓						
01.6.2.3 Cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces)			✓						
01.6.3 Whey cheese			✓						
01.6.4 Processed cheese									
01.6.4.1 Plain processed cheese			✓						
01.6.4.2 Flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc.			✓						
01.6.5 Cheese analogues			✓						
01.6.6 Whey protein cheese			✓						
01.7 Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)			✓						
01.8 Whey and whey products, excluding whey cheeses									
01.8.1 Liquid whey and whey products, excluding whey cheeses			✓						
01.8.2 Dried whey and whey products, excluding whey cheeses			✓						
02.0 Fats and oils, and fat emulsions									
02.1 Fats and oils essentially free from water									
02.1.1 Butter oil, anhydrous milkfat, ghee	✓								
02.1.2 Vegetable oils and fats	✓								
02.1.3 Tallow, fish oil, and other animal fats	✓								
02.2 Fat emulsions mainly of type water-in-oil									
02.2.1 Butter	✓								
02.2.2 Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads	✓								

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
02.3 Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	✓								
02.4 Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	✓								
03.0 Edible ices, including sherbet and sorbet	✓								
04.0 Fruits and vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds									
04.1 Fruit									
04.1.1 Fresh fruit									
04.1.1.1 Untreated fresh fruit						✓			
04.1.1.2 Surface-treated fresh fruit						✓			
04.1.1.3 Peeled or cut fresh fruit						✓			
04.1.2 Processed fruit									
04.1.2.1 Frozen fruit	✓								
04.1.2.2 Dried fruit	✓								
04.1.2.3 Fruit in vinegar, oil, or brine	✓								
04.1.2.4 Canned or bottled (pasteurized) fruit	✓								
04.1.2.5 Jams, jellies, marmalades	✓								
04.1.2.6 Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.7	✓								
04.1.2.7 Candied fruit	✓								
04.1.2.8 Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	✓								
04.1.2.9 Fruit-based desserts, incl. fruit-flavoured water-based desserts	✓								
04.1.2.10 Fermented fruit products	✓								
04.1.2.11 Fruit fillings for pastries	✓								
04.1.2.12 Cooked fruit	✓								

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
04.2 Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds									
04.2.1 Fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds									
04.2.1.1 Untreated fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes (including soybeans), and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds						✓			
04.2.1.2 Surface-treated fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds						✓			
04.2.1.3 Peeled, cut or shredded fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds						✓			
04.2.2 Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds									
04.2.2.1 Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	✓								
04.2.2.2 Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	✓								
04.2.2.3 Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	✓								
04.2.2.4 Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	✓								
04.2.2.5 Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	✓								

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
04.2.2.6 Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	✓								
04.2.2.7 Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3	✓								
04.2.2.8 Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	✓								
05.0 Confectionery									
05.1 Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes									
05.1.1 Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	✓								
05.1.2 Cocoa mixes (syrops)	✓								
05.1.3 Cocoa-based spreads, incl. fillings	✓								
05.1.4 Cocoa and chocolate products	✓							✓ ⁴¹	
05.1.5 Imitation chocolate, chocolate substitute products	✓							✓	
05.2 Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4									
05.2.1 Hard candy	✓								
05.2.2 Soft candy	✓							✓	
05.2.3 Nougats and marzipans	✓							✓	
05.3 Chewing gum	✓								

⁴¹ في هذا المنتج ولأي منتج من أصيل غير حيواني فان اشارة ✓ تعني ان شهادة الحلال تكون مطلوبة فقط عند استخدام اي مكونات من الحيوانات أو الطيور كالجلاتين كما هو موضح في الدليل

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
05.4 Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit), and sweet sauces	✓							✓	
06.0 Cereals and cereal products, derived from cereal grains, from roots and tubers, pulses, legumes and pith or soft core of palm tree, excluding bakery wares of food category 07.0									
06.1 Whole, broken, or flaked grain, including rice						✓			
06.2 Flours and starches (including soybean powder)									
06.2.1 Flours						✓			
06.2.2 Starches	✓								
06.3 Breakfast cereals, including rolled oats	✓								
06.4 Pastas and noodles and like products (e.g. rice paper, rice vermicelli, soybean pastas and noodles)									
06.4.1 Fresh pastas and noodles and like products	✓								
06.4.2 Dried pastas and noodles and like products	✓								
06.4.3 Pre-cooked pastas and noodles and like products	✓								
06.5 Cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	✓								
06.6 Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	✓								
06.7 Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)	✓								
06.8 Soybean products (excluding soybean-based seasonings and condiments of food category 12.9)									
06.8.1 Soybean-based beverages	✓								
06.8.2 Soybean-based beverage film	✓								
06.8.3 Soybean curd (tofu)	✓								
06.8.4 Semi-dehydrated soybean curd									
06.8.4.1 Thick gravy-stewed semi-dehydrated soybean curd	✓								

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
06.8.4.2 Deep fried semi-dehydrated soybean curd	✓								
06.8.4.3 Semi-dehydrated soybean curd, other than food categories 06.8.4.1 and	✓								
06.8.5 Dehydrated soybean curd (kori tofu)	✓								
06.8.6 Fermented soybeans (e.g., natto, tempe)	✓								
06.8.7 Fermented soybean curd	✓								
06.8.8 Other soybean protein products	✓								
07.0 Bakery wares									
07.1 Bread and ordinary bakery wares and mixes									
07.1.1 Breads and rolls									
07.1.1.1 Yeast-leavened breads and specialty breads	✓								
07.1.1.2 Soda breads	✓								
07.1.2 Crackers, excluding sweet crackers	✓								
07.1.3 Other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	✓								
07.1.4 Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	✓								
07.1.5 Steamed breads and buns	✓								
07.1.6 Mixes for bread and ordinary bakery wares	✓								
07.2 Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes									
07.2.1 Cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	✓								
07.2.2 Other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones, and muffins)	✓								
07.2.3 Mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	✓								
08.0 Meat and meat products, including poultry and game									
08.1 Fresh meat, poultry, and game									
08.1.1 Fresh meat, poultry and game, whole pieces or cuts		✓							✓
08.1.2 Fresh meat, poultry and game, comminuted		✓							✓

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
08.2 Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts									
08.2.1 Non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts									
08.2.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		✓						✓ 42	✓
08.2.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		✓						✓	✓
08.2.1.3 Fermented non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		✓						✓	✓
08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		✓						✓	✓
08.2.3 Frozen processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts		✓						✓	✓
08.3 Processed comminuted meat, poultry, and game products									
08.3.1 Non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products									
08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products		✓						✓	✓
08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products		✓						✓	✓
08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products		✓						✓	✓
08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products		✓						✓	✓
08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products		✓						✓	✓
08.4 Edible casings (e.g., sausage casings)		✓						✓	
09.0 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms									

42 عند وجود هذه الإشارة (✓) على شهادتي الحلال والذبح الحلال هذا يعني انه يمكن قبول اي من الشهادتين مثل هذه المنتجات.

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
09.1 Fresh fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms									
09.1.1 Fresh fish					✓				
09.1.2 Fresh molluscs, crustaceans, and echinoderms					✓				
09.2 Processed fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms									
09.2.1 Frozen fish, fish fillets, and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					✓				
09.2.2 Frozen battered fish, fish fillets and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					✓				
09.2.3 Frozen minced and creamed fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					✓				
09.2.4 Cooked and/or fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms									
09.2.4.1 Cooked fish and fish products					✓				
09.2.4.2 Cooked molluscs, crustaceans, and echinoderms					✓				
09.2.4.3 Fried fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					✓				
09.2.5 Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					✓				
09.3 Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms									
09.3.1 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly					✓				
09.3.2 Fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms, pickled and/or in brine					✓				
09.3.3 Salmon substitutes, caviar and other fish roe products					✓				

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
09.3.4 Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3					✓				
09.4 Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms					✓				
10.0 Eggs and egg products									
10.1 Fresh eggs				✓					
10.2 Egg products									
10.2.1 Liquid egg products				✓					
10.2.2 Frozen egg products				✓					
10.2.3 Dried and/or heat coagulated egg products				✓					
10.3 Preserved eggs, including alkaline, salted, and canned eggs				✓					
10.4 Egg-based desserts (e.g., custard)	✓			✓				✓ ⁴³	
11.0 Sweeteners, including honey									
11.1 Refined and raw sugars									
11.1.1 White sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose	✓								
11.1.2 Powdered sugar, powdered dextrose	✓								
11.1.3 Soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar									
11.1.3.1 Dried glucose syrup used to manufacture sugar confectionery	✓								
11.1.3.2 Glucose syrup used to manufacture sugar confectionery	✓								
11.1.4 Lactose	✓								
11.1.5 Plantation or mill white sugar	✓								
11.2 Brown sugar excluding products of food category 11.1.3	✓								

⁴³ عند استخدام اي مكونات من الحيوانات أو الطيور كالجلائين

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
11.3 Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3	✓								
11.4 Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	✓								
11.5 Honey	✓					✓ 44			
11.6 Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners	✓								
12.0 Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products									
12.1 Salt and salt substitutes									
12.1.1 Salt	✓								
12.1.2 Salt substitutes	✓								
12.2 Herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)									
12.2.1 Herbs and spices	✓								
12.2.2 Seasonings and condiments	✓								
12.3 Vinegars	✓								
12.4 Mustards	✓								
12.5 Soups and broths									
12.5.1 Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen	✓							✓	
12.5.2 Mixes for soups and broths	✓							✓	
12.6 Sauces and like products									
12.6.1 Emulsified sauces and dips (e.g., mayonnaise, salad dressing, onion dips)	✓							✓	
12.6.2 Non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	✓							✓	
12.6.3 Mixes for sauces and gravies	✓							✓	
12.6.4 Clear sauces (e.g., fish sauce)	✓							✓	

44 يستخدم النموذج رقم 8 عند طلبه من أي دولة مستوردة ولا يكون الزاميا لبقية الدول

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
12.7 Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa-and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	✓							✓	
12.8 Yeast and like products	✓								
12.9 Soybean-based seasonings and condiments									
12.9.1 Fermented soybean paste (e.g., miso)	✓								
12.9.2 Soybean sauce									
12.9.2.1 Fermented soybean sauce	✓							✓	
12.9.2.2 Non-fermented soybean sauce	✓							✓	
12.9.2.3 Other soybean sauces	✓							✓	
12.10 Protein products other than from soybeans	✓								
13.0 Foodstuffs intended for particular nutritional uses									
13.1 Infant formulae, follow-on formulae, and formulae for special medical purposes for infants									
13.1.1 Infant formulae	✓		✓ 45					✓	
13.1.2 Follow-up formulae	✓		✓					✓	
13.1.3 Formulae for special medical purposes for infants	✓		✓					✓	
13.2 Complementary foods for infants and young children	✓		✓					✓	
13.3 Dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	✓		✓					✓	
13.4 Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	✓		✓					✓	
13.5 Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories	✓		✓					✓	
13.6 Food supplements	✓								
14.0 Beverages, excluding dairy products									

45 في هذا الصنف والاصناف المشابهة يستخدم هذا النموذج اذا كانت المكونات الحليبية تشكل الجزء الاكبر من التركيبة

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
14.1 Non-alcoholic ("soft") beverages									
14.1.1 Waters									
14.1.1.1 Natural mineral waters and source waters	✓								
14.1.1.2 Table waters and soda waters	✓								
14.1.2 Fruit and vegetable juices									
14.1.2.1 Fruit juice	✓								
14.1.2.2 Vegetable juice	✓								
14.1.2.3 Concentrates for fruit juice	✓								
14.1.2.4 Concentrates for vegetable juice	✓								
14.1.3 Fruit and vegetable nectars									
14.1.3.1 Fruit nectar	✓								
14.1.3.2 Vegetable nectar	✓								
14.1.3.3 Concentrates for fruit nectar	✓								
14.1.3.4 Concentrates for vegetable nectar	✓								
14.1.4 Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks									
14.1.4.1 Carbonated water-based flavoured drinks	✓								
14.1.4.2 Non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	✓								
14.1.4.3 Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	✓								
14.1.5 Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	✓								
15.0 Ready-to-eat savouries									
15.1 Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	✓								
15.2 Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	✓								

مجموعات الاغذية حسب تصنيف الكودكس	نموذج الشهادة الصحية المناسب من النماذج الواردة في الملحق رقم 2 من الدليل							نموذج شهادة الحلال / الذبح الحلال المناسبة من النماذج الواردة في الملحق رقم 3	
Food Category according to Codex	Form Number (Suitable health Certificate) according to Annex "2"							Form Number of Halal / Halal Slaughtering Certificate according to Annex "3"	
	1	2	3	4	5	6	7	1 حلال Halal	2 ذبح حلال Slaughtering Halal
15.3 Snacks - fish based	✓				✓ ⁴⁶				
16. Prepared foods	✓ ⁴⁷								
* Any Raw food (non-processed), whole or crushed from plant origin like cereals, beans, coffee , fruits or vegetables not mentioned in this categories						✓			
* Any processed food from plant origin like cereals, beans, coffee , fruits or vegetables not mentioned in this categories	✓								
* Any processed food from animal origin (except milk, egg and Aquatic) not mentioned in this categories	✓							✓	
* Food Additives (colors, organic acids, artificial sweetners, flavoures, ...)	✓								
* Multiple Food Products							✓	حسب نوع المنتج According to product type	حسب نوع المنتج According to product type

ملاحظة هامة:

يجب إرفاق شهادة حلال لأي مواد غذائية تحمل بطاقة البيان او البطاقة التعريفية كلمة او شعار "حلال" من تلك المواد التي لا تتطلب شهادة حلال حسب هذا الجدول

⁴⁶ اذا كانت الاسماك هي المكون الاساسي في المنتج
⁴⁷ يجب الاخذ بعين الاعتبار طبيعة المكون الاساسي لهذه المنتجات.