

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority



شروط ومتطلبات إستيراد الغذاء إلى المملكة

المحتويات

3	مقدمة.....
3	المادة 1: النطاق والهدف.....
4	المادة 2: التعاريف.....
6	الفصل الأول: شروط الإستيراد.....
7	المادة 3: الرقابة على الغذاء في الدول التي يتم الإستيراد منها.....
9	الفصل الثاني: متطلبات الإستيراد.....
10	المادة 4: متطلبات إستيراد عامة.....
13	الفصل الثالث: إجراءات الهيئة.....
14	المادة 5: إجراءات الهيئة.....
15	المادة 6 : إشتراطات خاصة بإستيراد الأغذية ذات الأصل الحيواني.....
16	المادة 7 : إشتراطات خاصة بإستيراد الأغذية النباتية ومنتجاتها.....
17	المادة 8: تقييم الجهات الرقابية في الدول المصدرة.....
18	المادة 9 : نماذج الشهادات الصحية.....

مقدمة:

إن الإطار التنظيمي لشروط ومتطلبات إستيراد الغذاء من الدول الراغبة بالتصدير إلى المملكة والإجراءات المنظمة لها مبني على المادة السابعة من نظام الغذاء في المملكة التي تنص على أنه "لا يجوز فسخ الغذاء المستورد إلا بعد موافقة الهيئة وفقاً للشروط والمتطلبات و الإجراءات التي تحددها اللائحة، وتصدر الهيئة اللوائح المنظمة لإجراءات الإذن بفسخ الغذاء المستورد إلى المملكة"، وكذلك على الفقرة الرابعة من المادة الثالثة من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء التي تنص على أن "تلتزم الدول التي يتم الإستيراد منها بالشروط والمتطلبات التي تصدرها الهيئة"، وتوضح هذه الوثيقة الشروط والمتطلبات التي يجب تطبيقها على الدول التي يتم إستيراد الغذاء منها.

المادة 1: النطاق والهدف

النطاق

تطبق هذه الشروط والمتطلبات على جميع الدول التي يتم إستيراد الغذاء منها.

الهدف

تهدف هذه الوثيقة إلى:

1. توضيح الشروط والمتطلبات التي يجب على الجهة / الجهات المختصة في الدول الراغبة بتصدير منتجاتها الغذائية إلى المملكة الإلتزام بها.
2. قيام الجهة /الجهات المختصة بالدول المصدرة بالتحقق من إمتثال الجهات الراغبة بتصدير منتجاتها إلى المملكة بالأنظمة المعتمدة لدى المملكة والمتعلقة بصحة الإنسان أو الحيوان أو النبات.
3. ضمان سلامة الغذاء وتسهيل حركة التجارة الدولية.

المادة 2: التعاريف

الجهة المختصة: يقصد بها الجهة/ الجهات الرسمية المسؤولة عن المهام المتعلقة بالرقابة على الغذاء في البلد المصدر.

الغذاء: كل ما هو معد للإستهلاك الآدمي، سواءً أكان خاماً، أم طازجاً، أم مصنعاً، أم شبه مصنع. ويعد في حكم الغذاء أي مادة تدخل في تصنيع الغذاء أو تحضيره أو معالجته.

السلسلة الغذائية: المراحل التي يمر بها الغذاء من الإنتاج الأولي حتى وصوله إلى المستهلك، بما في ذلك إстиيراده، وتصديره، وتصنيعه، وتحضيره، ومعالجته، وتعبئته، وتغليفه، وتجهيزه، وتخزينه، ونقله، وحيازته، وتوزيعه، وعرضه للبيع، وبيعه، وتوزيعه بالمجان.

المنشأة الغذائية: أي كيان نظامي يقوم بعمل يتعلق بتداول الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية، ويستثنى من ذلك المطابخ المنزلية للأسرة.

اللوائح الفنية: وثائق إلزامية تصف خصائص الغذاء أو طرق إنتاجه وتصنيعه، والتعليمات المنظمة لذلك، بما فيها المصطلحات أو الرموز أو التعبئة أو البيانات الايضاحية، أو البطاقة الخاصة بالمنتج، أو طريقه إنتاجه.

الإشتراطات البيئية والصحية: التعليمات أو الضوابط أو الإرشادات البيئية والصحية الإلزامية التي يجب الأخذ بها في تداول الغذاء، وفقاً للشروط والإجراءات التي تحددها اللوائح الفنية.

الإنتاج الأولي: إنتاج وتربية حيوانات المزرعة قبل الذبح وزراعة المنتجات الأولية بما في ذلك الحلب والحصاد، ويشمل ذلك صيد الحيوانات، وصيد الأسماك والقشريات وإنتاجها، وحصاد المنتجات البرية وجمعها.

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

مصدر الخطر: عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي يوجد في الغذاء، أو حالة قد تجعل الغذاء ضاراً، أو يؤثر سلباً على صحة الإنسان.

تتبع الغذاء: الإجراءات والتدابير التي تمكن من إقتفاء أثر الغذاء، أو أي من مصادره، أو أي مادة تدخل عليه في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية.

التفتيش: فحص الغذاء والرقابة عليه في تداوله خلال مراحل السلسلة الغذائية للتحقق من توافقه مع المتطلبات النظامية.

المملكة: يقصد بها المملكة العربية السعودية

الفصل الأول

شروط الإستيراد

المادة 3: الرقابة على الغذاء في الدول التي يتم الإستيراد منها

1. للهيئة الحق بالقيام بالتدقيق على الإجراءات المعمول بها في الجهة/ الجهات المختصة بالدولة المصدرة للتحقق من أن الأنظمة والتشريعات واللوائح التنظيمية لديها متوافقة مع متطلبات نظام الغذاء، واللوائح الفنية والمواصفات القياسية، والقرارات والتعاميم والإشتراطات الفنية الرسمية ذات العلاقة بالمنتجات الغذائية، والتشريعات الخاصة بالثروة الحيوانية والنباتية بالمملكة.
2. للهيئة الحق بالقيام بعمليات التدقيق أو إنابة الجهة/ الجهات المختصة بالدولة المصدرة (أو أي جهة أخرى سواء قطاع عام أو خاص وذلك بناء على المادة الثالثة والاربعون من نظام الغذاء) بالقيام بذلك للتحقق من الآتي:
 - 2.1. توفر التشريعات الخاصة بسلامة الغذاء وصحة الحيوان والنبات، وحماية النبات ورعاية الحيوان والمنتجات الحيوانية واستخدامات الأدوية والأعلاف والمخلفات الثانوية لها في الدولة المصدرة.
 - 2.2. آلية تنظيم وارتباطات وصلاحيات واستقلالية الجهات المختصة في الدولة المصدرة، والسلطة الممنوحة لها لضمان تطبيق التشريعات بشكل فعال.
 - 2.3. وجود إجراءات وأنظمة رقابية موثقة يتم العمل بموجبها.
 - 2.4. توفر الموارد الكافية بما في ذلك المرافق التشخيصية لدى الجهات الرقابية المختصة.
 - 2.5. تدريب الموظفين على الأعمال الرقابية الرسمية.
 - 2.6. الوضع الصحي للثروة الحيوانية والنباتية والأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان.
 - 2.7. إجراءات الإخطار عن تفشي الأمراض الحيوانية والنباتية لدى الجهات الدولية المعنية (الحالات التي تتطلب ذلك).

2.8. الإجراءات الرقابية الرسمية على إستيراد الحيوانات والنباتات ومنتجاتهما في الدولة المصدرة، ومدى تطبيق معايير الصحة النباتية، والصحة والرعاية الحيوانية بحيث لا تشكل خطراً على صحة الإنسان خلال إستهلاك الغذاء، وتطبيق تدابير الحماية المناسبة لحماية الغذاء من مصادر الخطر المرتبطة بالعوامل البيئية المحيطة ومدخلات الإنتاج الزراعي وأي مواد أخرى مستخدمة في الإنتاج الأولي.

2.9. صحة الضمانات التي تقدمها الجهة/ الجهات المختصة المصدرة فيما يخص الإلتزام أو التوافق مع إشتراطات الإستيراد في المملكة.

3. للهيئة العامة للغذاء والدواء الحق بمطالبة الدولة المصدرة بتقديم المعلومات المشار إليها في الفقرة (1)، كما يمكن للهيئة أن تطلب سجلات موثقة متعلقة بتنفيذ تلك الإجراءات حسب الحاجة.

الفصل الثاني

متطلبات الإستيراد

المادة 4: متطلبات إستيراد عامة:

للهيئة الحق أن تطلب من الجهة المختصة في الدولة المصدرة تقديم معلومات دقيقة وحديثة عن تنظيم وإدارة الغذاء في ذلك البلد، وأنظمة الرقابة البيطرية والرقابة على صحة الحيوان والنبات، مشتملاً على ما يلي:

- 1.1. التشريعات القائمة والمحدثة لكل ما يتعلق بالتدابير الصحية والصحة النباتية .
- 1.2. إجراءات الرقابة والتفتيش ذات العلاقة بسلامة الغذاء للملوثات مثل حدود بقايا المبيدات والأدوية البيطرية والمضافات الغذائية المسموح بها وتشريعاتها.
- 1.3. قد يشمل أي معلومات متعلقة بالسلسلة الغذائية.

4.1. خطط مراقبة المتبقيات في الأغذية ذات الأصل الحيواني

يجب على الدول الراغبة بتصدير الغذاء ذو الأصل الحيواني إلى المملكة أن يكون لديها نظام فعال للرقابة على بقايا المواد الكيميائية أو/ والمضادات الحيوية أو/ والهرمونات أو/ وغيرها من المواد الملوثة المحظورة أو/ والخاضعة للرقابة (خطط مراقبة المتبقيات) لضمان توافقها مع متطلبات الهيئة، ويجب أن تكون هذه الخطط الرقابية مطبقة على نوع الأغذية المعدة للتصدير إلى المملكة.

4.2. خطط مراقبة المتبقيات في الأغذية النباتية ومنتجاتها

للهيئة الحق أن تطلب ضمانات رسمية من السلطة المركزية المختصة في الدولة المصدرة تتعلق بعدم استخدام أو حظر أنواع معينة من المواد الكيميائية تدخل في تصنيع تلك المنتجات في تلك الدولة و/ أو تتعلق بتركيبية (مثل: عدم وجود مواد معدلة وراثيا) تلك المنتجات و/ أو ممارسات ما بعد الحصاد

4.3. تتبع الأغذية ذات الأصل الحيواني ومنتجاتها

على الدول الراغبة بتصدير منتجاتها الغذائية ذات الأصل الحيواني إلى المملكة أن يكون لديها نظام تتبع لتلك المنتجات خلال السلسلة الغذائية.

4.4. الاستثناءات المؤقتة

يجوز للهيئة العامة للغذاء والدواء أن تسمح باستثناءات من الشروط المبينة في الفقرات من 4.1 إلى 4.3 وللمدة التي تحددها بناء على طلب البلد المصدر أو طلب من المستورد.

4.5. الشهادات الخاصة بالأغذية ذات الأصل الحيواني ومنتجاتها

يجوز للهيئة العامة للغذاء والدواء أن تسمح باستثناءات من الشروط المبينة في الفقرات من 4.1 إلى 4.3 وللمدة التي تحددها بناء على طلب البلد المصدر أو طلب من المستورد.

1. شهادات الذبح الحلال

1.1. يجب إرفاق شهادات الذبح الحلال مع إرساليات اللحوم الكاملة وأجزائها المصدرة إلى المملكة، تؤكد بأن الحيوانات قد ذبحت طبقاً للإشتراطات المنصوص عليها في اللوائح الفنية والمواصفة القياسية الخليجية ذات الشأن.

1.2. يجب أن تكون شهادة الذبح الحلال المرفقة مع إرساليات اللحوم الكاملة وأجزائها المصدرة إلى المملكة صادرة من مركز أو جمعية إسلامية معتمدة من قبل الجهات المخولة من المملكة بالإشراف على الذبح الإسلامي.

2. شهادات الحلال

2.1. يجب إرفاق شهادات الحلال مع إرساليات المنتجات التي تدخل اللحوم في إنتاجها كما هو منصوص عليه في المواصفات القياسية الخليجية التي توضح بأن تلك المكونات تتوافق مع اللوائح الفنية والمواصفات القياسية للحلال في المملكة.

2.2. يجب أن تكون شهادة الحلال المرفقة مع إرساليات المنتجات التي تدخل اللحوم في مكوناتها صادرة من المراكز أو الجمعيات الإسلامية المعنية.

3. الشهادة الصحية:

- 3.1. يجب إرفاق الشهادات الصحية اللازمة مع إرساليات المنتجات ذات الأصل الحيواني بحيث تكون صادرة من الجهة المختصة في بلد التصدير.
- 3.2. للهيئة الحق بوضع الدول المصدرة في مجموعات ضمن قوائم مختلفة بحسب دراسات تقييم الخطورة، ووفقاً للعوامل المدرجة في المواد من (1) إلى (5) من هذه الإشتراطات وطبقاً لما تقدمه كل دولة مصدرة من ضمانات مرتبطة بالمنتجات الغذائية المعدة للتصدير.
- 3.3. يجب أن تكون نماذج الشهادات الصحية المطلوبة في الفقرة (3.1) والفقرة (3.2) طبقاً للنموذج المحدد من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء أو طبقاً للنموذج الخليجي للشهادات الصحية في الشكل والمحتوى في حال عدم وجود نموذج من قبل الهيئة (ملحق 1).

إصدار شهادات الفواكة والخضروات المصنعة والحبوب

1. يجب تقديم شهادة صحة نباتية من قبل الجهة المختصة في الدولة المصدرة عند إستيراد الفواكة والخضروات المصنعة والحبوب.
2. يجب أن تكون نماذج شهادات الصحة النباتية حسب النموذج المعد من قبل الجهة المختصة في المملكة.

الفصل الثالث

إجراءات الهيئة

المادة 5: إجراءات الهيئة

1. للهيئة الحق بوضع الشروط والإجراءات التفصيلية الواجب إتباعها عند إستيراد المنتجات الغذائية من الدول المصدرة (أو أجزاء من أراضيها) إذا لم ترد تلك الشروط والإجراءات في أنظمة المملكة، كما يجب عند الضرورة أن تقوم الجهات المختصة في المملكة بإعداد شروط صحة الحيوان بالتعاون مع الهيئة العامة للغذاء والدواء، وتهدف هذه الشروط والإجراءات التفصيلية إلى ما يلي:

1.1 وضع قائمة بالدول المصدرة التي يمكن إستيراد منتجات معينة منها إلى المملكة.

1.2 تصميم نماذج قياسية للشهادات المصاحبة للإرساليات.

1.3 وضع شروط إستيراد محددة (مثل: الضمانات الإضافية كتحديد المناطق الخالية من المرض)، حسب نوع المنتج أو الحيوان والمخاطر المرتبطة بهما، مع الأخذ بالإعتبار المعلومات التي قدمتها الدولة المصدرة المعنية وقد ينطبق ذلك لمنتج واحد أو لمجموعة من المنتجات و/ أو على الدولة المصدرة أو منطقة من تلك الدولة أو لمجموعة من الدول.

2. تدرج الدولة المصدرة في القائمة المشار إليها في الفقرة (1، 1) فقط عندما تقدم الجهات المختصة في تلك الدولة جميع الضمانات بالالتزام أو المساواة مع نظام الغذاء وقواعد صحة الحيوان في المملكة.

3. عند وضع أو تحديث القائمة يُراعى ما يلي:

3.1 تشريعات الدولة المصدرة الخاصة بسلامة الغذاء وصحة الحيوان والنبات.

3.2 هيكل ونظام الجهة المختصة بالدولة المصدرة وخدماتها الرقابية إضافة إلى الصلاحيات الممنوحة لها والضمانات التي تستطيع تقديمها فيما يخص تنفيذ التشريعات المعنية.

- 3.3 وجود إجراءات رقابية رسمية مناسبة في البلد المصدر.
- 3.4 مدى فعالية وسرعة نظام المعلومات المتبادل عند وجود مخاطر غذائية.
- 3.5 مدى التزام في تقديم الضمانات من الدولة المصدرة لتطبيق الإشتراطات على المنشآت الغذائية التي تصدر منتجاتها الغذائية إلى المملكة والتي يجب ان تكون مكافئه مع الإشتراطات المعمول بها حسب نظام الغذاء.
- 3.6 وضع قائمة لتلك المنشآت وتحديثها بانتظام.
- 3.7 أن تخضع المنشآت بالقائمة للرقابة الدورية والفعالة من قبل الجهة المختصة في الدولة المصدرة.

المادة 6 : إشتراطات خاصة بإستيراد الأغذية ذات الأصل الحيواني

1. قائمة الدول

1.1 تقوم الهيئة العامة للغذاء والدواء بوضع قائمة للدول التي يصرح لها بتصدير منتجاتها من الأغذية ذات الأصل الحيواني حسب المتطلبات الصحية بالرجوع إلى المعلومات والقوائم التي يتم إعدادها وفقاً لهذه الإشتراطات أو التي تعدها وتنشرها المصادر الدولية، بشرط عدم المساس بالإشتراطات الواردة في المادة (4) أما بالنسبة للمسائل المعنية بصحة الحيوان فإنه لا بد من مشاركة الجهات المختصة في المملكة.

1.2 في حال عدم التزام دولة معينة بكافة الإشتراطات التي تخولها للدخول ضمن قائمة الدول المصرح لها بالتصدير إلى المملكة، فإن للهيئة الحق أن تصدر تراخيص لإستيراد المنتجات الغذائية بناءً على كل حالة وبعد أن يقوم المستورد بتقديم طلب بذلك. ويمكن أن تنص تلك التراخيص على إشتراطات محددة تستوجب الحصول على شهادات من قبل جهة مختصة في الدولة المصدرة.

2. قائمة المنشآت الراغبة بتصدير الأغذية ذات الاصل الحيواني ومنتجاتها

2.1 يسمح الإستيراد من خلال المنشآت الغذائية المصرح لها بتصدير منتجاتها المعدة للإستهلاك الآدمي إلى المملكة بموجب إعتمادها من قبل الجهة المختصة في تلك الدول وقبولها من الهيئة العامة للغذاء والدواء.

2.2 الإستيراد من المنشآت التي لم تحصل على إعتماد من الهيئة العامة للغذاء والدواء يجب أن يتم بإتباع الإجراء الموضح في المادة (6) الفقرة (1.2).

المادة 7: إشتراطات خاصة بإستيراد الأغذية النباتية ومنتجاتها

قائمة منشآت الأغذية النباتية ومنتجاتها

1. للهيئة الحق أن تقوم بوضع شروط للمنشآت المصنعة للمنتجات ذات الأصل النباتي والمنتجات الغذائية الأخرى بحيث لا تسمح بالإستيراد سوى من تلك المنشآت.
2. الإستيراد من المنشآت التي لم تعتمدها الهيئة العامة للغذاء والدواء يجب أن يكون طبقاً للمادة (6) الفقرة (1.2).

المادة 8: تقييم الجهات الرقابية في الدول المصدرة

1. للهيئة العامة للغذاء والدواء الحق بتحديد عدد زيارات التدقيق للدولة المصدرة بناءً على واحدة أو أكثر مما يلي:
 - 1.1 تقييم خطورة المنتجات المصدرة إلى المملكة.
 - 1.2 أي تحديث للوائح والأنظمة في المملكة.
 - 1.3 كمية وطبيعة المنتجات المستوردة من الدولة المصدرة.
 - 1.4 نتائج الجولات التفتيشية التي قامت بها الهيئة العامة للغذاء والدواء أو التي قامت بها جهات رسمية أخرى.
 - 1.5 نتائج التقارير الدورية لمراقبة الأغذية المستوردة من البلد المصدر وغيرها من الأعمال الرقابية.
 - 1.6 المعلومات المتوفرة لدى الهيئة العامة للغذاء والدواء، أو الجهات الرقابية الرسمية الأخرى في المملكة.
 - 1.7 معلومات المنظمات الدولية المعتمدة ومنها منظمة الصحة العالمية (WHO) وهيئة دستور الاغذية (codex) والمنظمة العالمية لصحة الحيوان (OIE) أو غيرها.
 - 1.8 وجود حالات مرضية طارئة تشكل مخاطر صحية.
 - 1.9 الحاجة إلى التقصي والتجاوب مع الحالات الطارئة في كل دولة مصدرة.
2. للهيئة العامة للغذاء والدواء الحق بتحديد معايير تقييم المخاطر للدولة المصدرة بناءً على ما تراه مناسب.

ملحق 1: نماذج الشهادات الصحية

Health Certificate for Export of Red Meat and Meat Products to the KSA		الشهادة الصحية لتصدير اللحوم ومنتجاتها إلى المملكة العربية السعودية	
Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار
Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	Competent/Certifying Authority Address	
		Country of origin	ISO code
		Country of Destination	ISO code
Producer/Slaughterhouse Est. Name Address	الشركة الصانعة/المسلخ الاسم العنوان	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
Halal Slaughtering Certificate Source:		شهادة الذبح الحلال ¹ رقم الشهادة	
Border of Entry/Country of Destination		Border of Loading/Country of Dispatch	
Means of transport/conveyance By Air <input type="checkbox"/> جوي By Sea <input type="checkbox"/> بحري By Road <input type="checkbox"/> بري		Conveyance Identification No. Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	
Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:	
Other <input type="checkbox"/> أخرى		Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة: <input type="checkbox"/>	
Identification of the Food Products		توصيف وتصنيف الأغذية	
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type	Brand Name
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرفة الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية
Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.
تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة
Total Weight			
الوزن الكلي			
Health Attestations		الإفادات الصحية	
The meat and/or meat product are safe and fit for human consumption		أن اللحوم و/أو منتجاتها سليمة (آمنة) 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 Saudi Food and Drug Authority.		تم ذبح الحيوانات في مسلخ مرخص ومعتمد من قبل الجهات المختصة في بلد المنشأ وموافق عليه من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء 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 يماثل.
Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals, and any residues of hormones, antibiotics, pesticides, heavy metals or any other pollutants in meat and/or meat product comply with (GSO 382, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193).	تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وأن أي متبقيات من الهرمونات، المضادات الحيوية، المبيدات، المعادن الثقيلة أو غيرها من الملوثات في اللحوم و/أو منتجاتها متوافقة مع المتطلبات الخليجية GSO 382, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193
The meat has been derived from healthy animals that have no apparent evidence of any contagious and/or infectious disease as listed by (OIE).	أن مصدر اللحوم هو حيوانات خالية من الأمراض المعدية و/أو الوبائية والمتضمنة في قوائم المنظمة الدولية للصحة الحيوانية (OIE).
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 fishmeal.	أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها حيوانات لم يتم تغذيتها بالبروتين الحيواني المضغ، باستثناء تلك من الأسماك.
Meat derived from animals that were born and reared in country origin and from livestock that were officially registered at the competent authority of the exporting country.	أن اللحوم ناتجة من حيوانات ولدت ونشأت في بلد المنشأ من قطعان مسجلة رسمياً لدى الجهات المختصة في بلد المنشأ.
The meat has been obtained from animals which have been reared in territory/ies [name]	تم إنتاج اللحم من حيوانات تربت في المقاطعة/ المقاطعات [اسم المقاطعة]
The meat comes from animals which were not bred genetically modified or engineered in a way that does not occur naturally by multiplication and /or natural recombination.	مصدر اللحوم من حيوانات غير محورة وراثياً (معدلة) أو تم الحصول عليها عن طريق استخدام التقنية الحيوية الحديثة.
The meat has been obtained from animals which have been transported from farms in comply with the (GSO 714 and 1400) requirements	أن يكون مصدر اللحم من حيوانات تم نقلها من المزارع بما يتوافق مع متطلبات المواصفات القياسية الخليجية رقم 714 و 1400.
The carcass or its parts have been marked with a health mark in accordance with [GSO 996].	وجود العلامة الصحية (الختم) على الذبائح أو أجزاء الذبائح حسب المواصفة القياسية الخليجية 996
The meat has been stored and transported in accordance with GSO ٨١٥ and GSO 323.	تم تخزين اللحوم ونقلها طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية 815 و GSO 323
The meat has been obtained separate from meat not conforming to the requirements set out in this certificate during all stages of its production, transport and storage.	تم إنتاج اللحم بمعزل تام عن أي لحوم لا تتوافق مع المتطلبات المنصوص عليها في هذه الشهادة خلال جميع مراحل الإنتاج والنقل والتخزين.
I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate	أنا الموقع أدناه المسؤول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:	اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:

فيما يتعلق بمرض اعتلال الدماغ الإسفنجي (BSE):

- للتصدير من الدول المصنفة من قبل المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE) على أنها ذات مخاطر لا تذكر لمرض جنون البقر (Negligible BSE risk):

1. أن تكون الدولة أو المنطقة متوافقة مع الاشتراطات المذكورة في البند رقم (11.4.3) في المنظمة العالمية للصحة الحيوانية.

2. أن اللحوم ومنتجاتها ناتجة من أبقار خضعت للفحص قبل وبعد الذبح.

3. أن اللحوم ومنتجاتها ناتجة من أبقار مولودة بعد تاريخ فرض الحظر فعلياً على استخدام البروتين الحيواني (meat-and-bone meal) الناتج من المجترات.

- للتصدير من الدول المصنفة من قبل المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE) على أنها مسيطرة على مخاطر مرض جنون البقر (Controlled BSE risk):

1. أن تكون الدولة أو المنطقة متوافقة مع الاشتراطات المذكورة في البند رقم (11.4.4) في المنظمة العالمية للصحة الحيوانية.

2. أن اللحوم ومنتجاتها ناتجة من أبقار خضعت للفحص قبل وبعد الذبح.

3. أن اللحوم ومنتجاتها المعدة للتصدير ناتجة من أبقار لم يتم استخدام الطلقة المقيدة فيها قبل الذبح بجهاز يخترق الجمجمة للحيوان عن طريق استخدام الغاز أو الهواء المضغوط، أو نخر النخاع الشوكي.

4. تم انتاج / تداول اللحوم ومنتجاتها بطريقة تضمن أن تلك اللحوم ومنتجاتها لا تحتوي ولم تتلوث بالتالي:

- اللوزتين (tonsils) ونهاية الأمعاء الدقيقة (distal ileum) من الذبائح لكافة الأعمار.
- الدماغ والعينين والحبل الشوكي والجمجمة والعمود الفقري وذلك من الحيوانات التي تزيد أعمارها عن (30) شهراً.
- لحوم منزوعة ميكانيكياً من الجمجمة والعمود الفقري لأبقار تزيد أعمارها عن (30) شهراً أو ملوثة بها.

• للتصدير من الدول المصنفة من قبل المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE) على أنها غير محددة المخاطر لمرض جنون البقر (Undetermined BSE risk):

1. أن تكون اللحوم ومنتجاتها من أبقار:
 - لم تتغذى على بروتين حيواني (meat-and-bone meal) الناتج من المجترات.
 - خضعت للفحص قبل وبعد الذبح.
 - لم يتم استخدام الطلقة المقيدة فيها قبل الذبح بجهاز يخترق الجمجمة للحيوان عن طريق استخدام الغاز أو الهواء المضغوط، أو نخر النخاع الشوكي.
2. تم انتاج / تداول اللحوم ومنتجاتها بطريقة تضمن أن تلك اللحوم ومنتجاتها لا تحتوي ولم تتلوث بالتالي:

- اللوزتين (tonsils) ونهاية الأمعاء الدقيقة (Distal ileum) من الذبائح لكافة الأعمار.
- الدماغ والعينين والحبل الشوكي والجمجمة والعمود الفقري وذلك من الأبقار التي تزيد أعمارها عن (12) شهراً.
- الأعصاب والأنسجة اللمفاوية الظاهرة عند تقطيع اللحوم أثناء عملية التشفيه (نزع العظام).
- لحوم منزوعة ميكانيكياً من الجمجمة والعمود الفقري لأبقار تزيد أعمارها عن (12) شهراً أو ملوثة بها.

فيما يتعلق بمرض الحمى القلاعية (FMD):

أن تكون جميع الإرساليات متوافقة مع الإشارات المنصوص عليها في الفصل (8.8) من دستور حيوانات اليابسة في المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE).

The poultry meat and/or poultry 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 لحوم الدواجن و/أو منتجاتها في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثل.
Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals, and any residues of hormones, antibiotics, pesticides, heavy metals or any other pollutants in meat and/or meat product comply with (GSO ٣٨٢, GSO ٢٤٨١, GSO ١٠١٦, GSO CODEX STAN ١٩٣).	تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وأن أي متبقيات من الهرمونات، المضادات الحيوية، المبيدات، المعادن الثقيلة أو غيرها من الملوثات في اللحوم و/أو منتجاتها متوافقة مع المتطلبات الخليجية GSO 382, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193
The poultry meat and/or poultry meat product has been derived from healthy birds that have no apparent evidence of any contagious and/or infectious disease as listed by (OIE).	أن مصدر لحوم الدواجن و/أو منتجاتها هي طيور خالية من الأمراض المعدية و/أو الوبائية والمتضمنة في قوائم المنظمة الدولية للصحة الحيوانية (OIE).
The poultry meat and/or poultry meat product originates from birds that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication or disease control.	أن مصدر لحوم الدواجن و/أو منتجاتها لم يتم ذبحها بقصد القضاء على الأمراض أو التحكم فيها.
The poultry meat and/or poultry meat product has not been derived from birds fed on processed animal protein, excluding fishmeal.	أن مصدر لحوم الدواجن و/أو منتجاتها طيور لم يتم تغذيتها بالبروتين الحيواني المصنع، باستثناء تلك من الأسماك.
The Poultry have been kept in a country or zone free from infection with Newcastle disease since they were hatched or for at least the past 21 days	أن تكون الدواجن بقيت منذ فقسها أو خلال الـ 21 يوماً الأخيرة على الأقل في بلد أو منطقة خالية من مرض نيوكاسل.
The poultry meat has been obtained from poultry that during transport to the slaughterhouse, did not come into contact with poultry infected with highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease or any other notifiable diseases included in the OIE list.	أن تكون لحوم الدواجن ومنتجاتها من طيور لم تترك مع طيور مصابة بمرض إنفلونزا الطيور عالي الضراوة ومرض النيوكاسل أثناء نقلها للمنشأة، أو أي من الأمراض الواجب التبليغ عنها المذكورة في قائمة المنظمة العالمية للصحة الحيوانية OIE.
The meat has not been in contact at any time during slaughter, cutting, storage or transport with poultry or meat lower health status or prohibited by Islamic sharia.	عدم احتكاك اللحوم في أي وقت أثناء الذبح أو التقطيع أو التخزين أو النقل مع طيور أو لحوم ذات حالة صحية متدنية أو محرمة في الشريعة الإسلامية.
The poultry meat accompanied by a Halal slaughter certificate as per GSO 993 "Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules" Issued by an Islamic center or Islamic association accredited by the Kingdom.	أن تكون لحوم الدواجن ومنتجاتها مصحوبة بشهادة ذبح حلال حسب المواصفة القياسية الخليجية رقم (993) "اشتراطات تذكية الحيوان طبقاً للأحكام الإسلامية" صادرة من مركز أو جمعية إسلامية معتمدة لدى المملكة.
The poultry meat or product thereof were prepared, handled, stored, and transported according to the GSO 323, GSO 713"	أن لحوم الدواجن و/أو منتجاتها تم تجهيزها وتداولها وتخزينها ونقلها وفقاً للمواصفات القياسية الخليجية GSO 323 و GSO 713.
The poultry meat were not from genetically modified birds and their products in accordance with GSO 2141.	أن لا تكون لحوم الدواجن ومنتجاتها من طيور محورة وراثياً أو تم الحصول عليها عن طريق استخدام التقنية الحيوية الحديثة وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية GSO 2141
The poultry meat derived from birds that were officially registered at the competent authority of the exporting country	أن لحوم الدواجن ناتجة من دواجن مسجلة رسمياً لدى الجهة الرقابية المختصة بالدولة المصدرة.
I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate	أنا الموقع أدناه المسؤول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:	اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:

أن يكون مصدر لحوم الدواجن من منطقة أو مقاطعة خالية من مرض إنفلونزا الطيور عالي الضراوة، أو أنه تم معالجة اللحوم للتأكد من القضاء على فيروس إنفلونزا الطيور وفقاً للطرق الواردة في الكود الصحي لحيوانات اليايسة؛ وأنه تم اتخاذ جميع الاحتياطات اللازمة بعد المعالجة لمنع تلوث البضاعة بأي مصدر لفيروسات إنفلونزا الطيور.

The poultry meat comes from region(s)/ territory, which is free from highly pathogenic avian influenza. or poultry meat and its products has been processed to ensure the destruction of avian influenza virus in accordance with referring article in Terrestrial Animal Health Code and the necessary precautions were taken to avoid contact of the products with any source of avian influenza virus

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 يكافؤه 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.
The products of aquatic animal origin has been derived from healthy animals that have no apparent evidence of any contagious and/or infectious disease as listed by (OIE).	أن المنتجات البحرية المعدة للاستهلاك الأدمي لم تظهر عليها أعراض الأمراض المعدية و/أو الوبائية والمتضمنة في قوائم المنظمة الدولية للصحة الحيوانية (OIE).
The aquatic animals which have never been fed with animal protein (with the exception of fish meals from different species than the cultured one), including meat, bone meal, greaves, or any other sources prohibited by the Islamic Sharia such as blood or derivatives of porcine.	أن الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني لم تتغذى على أعلاف تحتوي على بروتين حيواني (باستثناء مسحوق السمك شريطة أن لا يكون من أسماك مستزرعة من نفس الجنس) بما في ذلك اللحوم ومسحوق العظام والدهون المجففة وأي مادة تتعارض مع الشريعة الإسلامية مثل مشتقات الخنزير أو الدم.
The aquatic animals were not bred genetically modified or engineered in a way that does not occur naturally by multiplication and /or natural recombination.	أن تكون الأحياء البحرية غير محورة وراثياً أو تم الحصول عليها عن طريق استخدام التقنية الحيوية الحديثة.
The products of aquatic animal origin have been and handled in accordance with GSO 1694	تم تداول المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني وفق الطرق الصحية السليمة بما يتوافق مع المواصفة القياسية الخليجية GSO 1694
The water (including the ice) use to process or transport the aquatic animals or its products is not contaminated with the pathogenic agent and comply with technical regulation GSO 149, and the processing prevents cross contamination of The products of aquatic animal origin.	الماء المستخدم في تصنيع ونقل الأحياء البحرية ومنتجاتها (يشمل ذلك الثلج) لا يحتوي على ملوثات ومطابق للائحة الفنية الخليجية GSO 149، كما أن الإنتاج يضمن عدم التلوث الخلطي للأحياء البحرية ومنتجاتها
The products of aquatic animal origin satisfies the conditions laid down in technical regulation GSO 1016 on microbiological criteria for foodstuffs.	أن المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني مطابقة للائحة الفنية الخليجية رقم GSO 1016 الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
The products of aquatic animal origin satisfies the conditions laid down in technical regulation GSO 2481 on Maximum Residues Limits (MRLs) of Veterinary Drugs In Food.	أن المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني للائحة الفنية الخليجية رقم GSO 2481 الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية.
The products of aquatic animal origin has been obtained separate from meat not conforming to the requirements set out in this certificate during all stages of its production, transport and storage.	تم إنتاج المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني بمعزل تام عن أي منتج لا يتوافق مع المتطلبات المنصوص عليها في هذه الشهادة خلال جميع مراحل الإنتاج والنقل والتخزين.

<p>B1: Fish:</p> <p>The fish originate from a country/territory zone declared free from (EHN, IHNV, KHV, RSIV, SVCV, VHS, VHSV, SAV, ISAV, infection with A. invadans, or infection with G. salaris), in accordance with the relevant OIE Standard by the competent authority; or have been passed the following:</p> <p>1.inactivation of the pathogenic agent according to OIE recommendation (Aquatic Animal Health Code) ;or</p> <p>2.In the case of importation of fish fillets or steaks, which have been prepared and packaged for retail trade, the product should be (frozen or chilled).</p>	<p>ب1: الأسماك:</p> <p>أن مصدر الأسماك من دولة / مقاطعة أو منطقة خالية من الإصابة بأي من EHN, IHNV, KHV, RSIV, SVCV, VHS, VHSV, SAV, ISAV, infection with A.) invadans, أو infection with G. salaris) بما يتوافق مع متطلبات ما يعينها من مواصفات المنظمة العالمية للصحة الحيوانية أو أن تكون الأسماك خضعت للإجراءات التالية:</p> <p>1.تم تعطيل مسبب المرض وفقاً لما ورد في توصيات المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE). كود الأحياء المائية، أو:</p> <p>2.في حال استيراد فليه السمك أو شرائح السمك فإنه يجب أن يكون مجمد أو مبرد.</p>
<p>Fish in compliance with the following technical regulation:</p> <ul style="list-style-type: none"> • For chilled fish GSO 380 • For frozen fish GSO 1753 • For frozen fish fillets GSO 1406 	<p>أن الأسماك مطابقة للوائح الفنية الخليجية التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • GSO 380 للأسماك المبردة • GSO 1753 للأسماك المجمدة • 1406 شرائح الأسماك المجمدة
<p>B2: crustaceans :</p> <p>The crustaceans originate from a country/territory zone declared free from (WSD), (YHD), (TS), (IHHN), (IMN), (NHP), or (WTD) in accordance with the relevant OIE Standard by the Competent authority; or have been passed the following:</p> <p>1.inactivation of the pathogenic agent according to OIE recommendation (Aquatic Animal Health Code) ;or</p> <p>2.In the case of importation of shrimp, which have been prepared and packaged for retail trade, the product should be frozen peeled shrimp or decapod crustaceans (shell off, head off).</p>	<p>ب 2: القشريات:</p> <p>أن مصدر القشريات من دولة / مقاطعة أو منطقة خالية من كل من (مرض البقع البيضاء في الروبيان، مرض الرأس الأصفر في الروبيان، مرض متلازمة تورنا في الروبيان، فيروس النخر الجلدي الدموي، مرض نخر العضلات، مرض النخر الكبدي البكتيري، مرض الذيل الأبيض بما يتوافق مع متطلبات ما يعينها من مواصفات المنظمة العالمية للصحة الحيوانية، أو أن تكون القشريات خضعت للإجراءات التالية:</p> <p>1.تم تعطيل مسبب المرض وفقاً لما ورد في توصيات المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE). كود الأحياء المائية، أو:</p> <p>2.في حال كون القشريات (روبيان) فإنه يكون من روبيان مجمد منزوع القشرة والرأس ومحضر للأغراض التجارية.</p>
<p>Shrimp in compliance with the following technical regulation:</p> <ul style="list-style-type: none"> • For chilled shrimp GSO 1361 • For frozen shrimp GSO 582 	<p>أن الروبيان مطابق للوائح الفنية الخليجية التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • GSO1361 للروبيان المبرد • GSO 582 للروبيان المجمد
<p>B3: Molluscs :</p> <p>The Molluscs originate from a country/territory zone declared free from (infection with AbHV, infection with B. exitiosa, infection with B. ostreae, infection with M. refringens, infection with P. marinus, infection with P. olseni, or infection with X. californiensis), in accordance with the relevant OIE Standard by the Competent authority; or have been passed the following:</p> <p>1.inactivation of the pathogenic agent according to OIE recommendation (Aquatic Animal Health Code) ;or</p> <p>2.in the case of importation of the following commodities that have been prepared and packaged for retail trade:</p> <ul style="list-style-type: none"> • off the shell and eviscerated abalone meat ; • Mollusc meat • half-shell oysters; <p>the product should be (chilled or frozen).</p>	<p>ب3: الرخويات:</p> <p>أن مصدر الرخويات من دولة / مقاطعة أو منطقة خالية من الإصابة بأي من (AbHV، B. exitiosa، B. ostreae، P. marinus، P. olseni، X. californiensis) بما يتوافق مع متطلبات ما يعينها من مواصفات المنظمة العالمية للصحة الحيوانية، أو أن تكون الرخويات خضعت للإجراءات التالية:</p> <p>1.تم تعطيل مسبب المرض وفقاً لما ورد في توصيات المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE). كود الأحياء المائية، أو:</p> <p>2.في حال استيراد أحد المنتجات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الحلزونة البحرية (أذن البحر) منزوعة القشرة. • لحوم الرخويات • المحار بنصف قشرة <p>يجب أن يكون مبرد أو مجمد.</p>

The products of aquatic animal origin has been obtained from territory/state [name]	تم إنتاج المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني من المقاطعة/ ولاية [اسم المقاطعة]
I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate.	أنا الموقع أدناه المسؤول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:	اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:

Health Certificate for Export of Honey & Bee Products to Kingdom of Saudi Arabia		الشهادة الصحية لتصدير عسل النحل ومنتجات النحل إلى المملكة العربية السعودية	
Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار
Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	Competent/Certifying Authority Address	
		Country of origin	ISO code
		Country of Destination	ISO code
Producer/Slaughterhouse Est. Name Address	الشركة المصنعة/المسلخ الاسم العنوان	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
Halal Slaughtering Certificate Source:	مصدرها:	Certificate No:	شهادة الذبح الحلال ⁴ رقم الشهادة
Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل
Means of transport/conveyance By Air <input type="checkbox"/> By Sea <input type="checkbox"/> By Road <input type="checkbox"/>	وسيلة النقل جوي بحري بري	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل
		Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد
Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:	
Other <input type="checkbox"/> أخرى		Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة:	
After Further Process <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية			
Identification of the Food Products		توصيف وتصنيف الأغذية	
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type	Brand Name
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعريف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية
Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.
تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة
Total Weight			
الوزن الكلي			
Health Attestations		الإفادات الصحية	
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 المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.	
The competent authority and/or officially authorized authority 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 (12 -CODEX STAN 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 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 ٢٤ 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 or zone 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 بالحضنة 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 or zone 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 بالحضنة 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 or zone 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 او 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°C درجة من الداخل أو أقل لمدة 24 ساعة.
I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate.	أنا الموقع أدناه المسئول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:	اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:

Health Certificate for Export of Processed fruits and vegetables Products to KSA		الشهادة الصحية لتصدير الخضار والفاكهة المصنعة إلى المملكة العربية السعودية	
Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار
Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	Competent/Certifying Authority Address	
		Country of origin	ISO code
		Country of Destination	ISO code
Producer/Slaughterhouse Est. Name Address	الشركة الصانعة/المسلخ الاسم العنوان	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
Halal Slaughtering Certificate Source:	مصدرها:	Certificate No:	شهادة الذبح الحلال ⁵ رقم الشهادة
Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول / منفذ الدخول	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل
Means of transport/conveyance By Air <input type="checkbox"/> By Sea <input type="checkbox"/> By Road <input type="checkbox"/>	وسيلة النقل جوي بحري بري	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل
		Temperature of Food product	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية
		Ambient	درجة حرارة الغرفة
		Chilled	مبرد
		Frozen	مجمد
Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:	
Other <input type="checkbox"/> أخرى		Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة: <input type="checkbox"/>	
Identification of the Food Products		توصيف وتصنيف الأغذية	
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type	Brand Name
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرفة الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية
		Production Date	Expiry Date
		تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء
		No Packages	Batch/Lot No.
		عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة
		Total Weight	
		الوزن الكلي	
Health Attestations		الإفادات الصحية	
The processed fruits and vegetables are safe and fit for human consumption.	إن الخضار والفاكهة المصنعة سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي.		
The processed fruits and vegetables was handled at a registered 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 الخضار والفاكهة المصنعة في منشأة مسجلة وخاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثل.		
The source of processed fruits and vegetables are from registered farm or collection center controlled by the competent authority in the country of origin.	أن يكون مصدر الخضار والفاكهة المصنعة من مزرعة أو مركز تجميع مسجل وخاضع للرقابة من قبل الجهة الرقابية الحكومية المختصة في بلد المنشأ.		

The processed fruits and vegetables shall be free from chemical and pesticides residue, or within allowable limits reference with the Gulf technical regulations (GSO 382) "Maximum Permissible Limits for Pesticides in Agricultural and Foodstuffs Part 1 and Part 2".	أن تكون الخضار والفاكهة المصنعة خالية من المواد الكيميائية وبقايا المبيدات أو في الحدود المسموح بها في اللائحة الفنية الخليجية رقم (GSO 382) "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الأول والجزء الثاني).
The processed fruits and vegetables shall be free from microbiological or within the limits in the technical regulation (GSO 1016) "Microbiological Criteria For Foodstuffs"	أن تكون الخضار والفاكهة المصنعة خالية من التلوث الميكروبيولوجي وأوفي الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للائحة الفنية الخليجية (GSO 1016) "المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية".
The processed fruit and vegetables shall be in compliance with the Gulf technical regulations (GSO 123) "General requirements for fresh fruits and vegetables".	يجب أن تكون ارسالية الخضار والفاكهة المصنعة مطابقة لمتطلبات اللائحة الفنية الخليجية رقم (GSO 123) "الاشتراطات العامة للخضروات والفاكهة الطازجة".
The plants, plant products shall have been inspected by the official officer from the competent authority and found free the quarantine pests and non-quarantine pests.	يجب أن تكون الخضار والفاكهة خضعت للفحص من قبل المختصين في الجهة الرقابية ووجدت خالية من آفات الحجر الزراعي والآفات غير الحجرية.
The processed fruits and vegetables are free from genetically modified materials or obtained through the use of modern biotechnology according to Gulf Standard GSO 2141	أن الخضار والفاكهة المصنعة خالية من المواد المعدلة وراثياً أو تم الحصول عليها عن طريق استخدام التقنية الحيوية الحديثة وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية GSO 2141
The processed fruits and vegetables have been traded, transported, stored and packaged according to the technical requirements of GSO 323.	أن الخضار والفاكهة المصنعة تم تداولها ونقلها وتخزينها وتعبئتها وفقاً للمتطلبات الفنية الواردة في المواصفة القياسية (GSO 323)
I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate	أنا الموقع أدناه المسؤول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:	اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:

Health Certificate for Export of Table Eggs and Egg Products to the KSA		الشهادة الصحية لتصدير بيض المائدة ومنتجاته المعدة للاستهلاك الأدمي إلى المملكة العربية السعودية	
Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار
Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	Competent/Certifying Authority Address	
		Country of origin	ISO code
		Country of Destination	ISO code
Producer/Slaughterhouse Est. Name Address	الشركة المصنعة/المسلخ الاسم العنوان	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
Halal Slaughtering Certificate Source:	مصدرها:	Certificate No:	شهادة الذبح الحلال ⁶ رقم الشهادة
Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل
Means of transport/conveyance By Air <input type="checkbox"/> By Sea <input type="checkbox"/> By Road <input type="checkbox"/>	وسيلة النقل جوي بحري بري	Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل
		Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد
Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:	
Other <input type="checkbox"/> أخرى		Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة: <input type="checkbox"/>	
Identification of the Food Products		توصيف وتصنيف الأغذية	
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type	Brand Name
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعريف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية
		Production Date	Expiry Date
		تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء
		No Packages	Batch/Lot No.
		عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة
		Total Weight	الوزن الكلي
Health Attestations		الإفادات الصحية	
The eggs/ egg products are safe and fit for human consumption. 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.		إن البيض و/أو منتجاته سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الأدمي 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 practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals, and any residues of hormones, antibiotics, pesticides, heavy metals or any other pollutants in meat and/or meat product comply with (GSO 382, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193).		تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وأن أي متبقيات من الهرمونات، المضادات الحيوية، المبيدات، المعادن الثقيلة أو غيرها من الملوثات في اللحوم و/أو منتجاتها متوافقة مع المتطلبات الخليجية GSO 382, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193	

The egg and/or egg product has not been derived from birds fed on processed animal protein, excluding fishmeal.	أن مصدر البيض و/أو منتجاتها من طيور لم يتم تغذيتها بالبروتين الحيواني المصنع، باستثناء مسحوق الأسماك.
The egg comes from region(s)/ territory, which is free from highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease. or egg and its products has been processed to ensure the destruction of avian influenza virus and Newcastle disease in accordance with referring article in Terrestrial Animal Health Code and the necessary precautions were taken to avoid contact of the products with any source of avian influenza virus and Newcastle disease.	ان يكون مصدر البيض من منطقة أو مقاطعة خالية من مرض إنفلونزا الطيور شديد الضراوة ومرض نيوكاسل، أو أنه تم معالجة البيض للتأكد من القضاء على فيروس إنفلونزا الطيور وفقاً للطرق الواردة في الكود الصحي لحيوانات اليايسة؛ وأنه تم اتخاذ جميع الاحتياطات اللازمة بعد المعالجة لمنع تلوث البضاعة بأي مصدر لفيروس إنفلونزا الطيور ومرض نيوكاسل.
The egg has been derived from healthy poultry that have no apparent evidence of any contagious and/or infectious disease as listed by (OIE).	أن مصدر البيض من طيور خالية من الأمراض المعدية و/أو الوبائية والمتضمنة في قوائم المنظمة الدولية للصحة الحيوانية (OIE).
The eggs were not from genetically modified birds and their products in accordance with GSO 2141.	ان لا يكون البيض ومنتجاتها من طيور محوره وراثياً أو تم الحصول عليها عن طريق استخدام التقنية الحيوية الحديثة وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية GSO 2141
I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate	أنا الموقع أدناه المسئول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:	اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:

Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals, and any residues of hormones, antibiotics, pesticides, heavy metals or any other pollutants in meat and/or meat product comply with (GSO 382, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193).	تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وأن أي متبقيات من الهرمونات، المضادات الحيوية، المبيدات، المعادن الثقيلة أو غيرها من الملوثات في اللحوم و/أو منتجاتها متوافقة مع المتطلبات الخليجية GSO 382, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193
The consignment fulfill one of the conditions listed below: 1.The milk and unheated milk products come from animals from areas/ zones free from Foot-and- Mouth disease and Rift valley fever disease for at least the previous two years prior to export, and the milk were derived from animals which have been tested in accredited laboratory for recorded disease in the country of export which include (tuberculosis- brucellosis) with negative results. 2.The milk and milk products have been treated according to one of the special treatment methods of milk and milk products recommended by Codex Alimentarius.	أن الإرسالية تطابق أحد البنود الواردة ادناه: ان الحليب ومشتقاته غير المعاملة حرارياً ناتجة من حيوانات من منطقة لم يسجل بها مرضي الحمى القلاعية وحمى الوادي المتصدع خلال السنتين السابقتين للتصدير على الأقل، وأنه يوجد برنامج لمكافحة مرض السل ومرض البروسيلة وقد تم اختبار الحيوانات المنتجة للحليب في مختبر حكومي معتمد عن الأمراض المسجلة في بلد التصدير والتي تشمل (مرض السل-مرض البروسيلة) وبتائج سلبية. أن الحليب ومشتقاته قد تم معاملة وفقاً لإحدى طرق المعاملة الخاصة بالحليب ومشتقاته الواردة في دستور هيئة الغذاء الدولي.
The row milk has been obtained from animals under the control of the official veterinary service, which were in a country or part thereof that has been free of foot-and-mouth disease and of rinderpest for a period of at least 12 months prior to the date of this certificate, and where vaccination against foot-and-mouth disease has not been carried out during that period, belonging to holdings which were not under restrictions due to foot-and-mouth disease or rinderpest, and, subject to regular veterinary inspections to ensure that they satisfy the animal health conditions.	أن مصدر الحليب و/أو منتجاته من حيوانات تخضع للرقابة البيطرية الرسمية، وكانت في بلد أو جزء منها خالية من مرض الحمى القلاعية والطاعون البقري لمدة 12 شهراً على الأقل قبل تاريخ هذه الشهادة، وأنه لم يتم تحصينها ضد مرض الحمى القلاعية خلال تلك الفترة، وتنتمي إلى حضائر لم تكن خاضعة لقيود بسبب مرض الحمى القلاعية أو الطاعون البقري، وخضعت لفحوصات بيطرية منتظمة لضمان استيفاء شروط الصحة الحيوانية.
The milk and milk products has been derived from healthy animals that have no apparent evidence of any contagious and/or infectious disease as listed by (OIE).	أن مصدر الحليب هو حيوانات خالية من الأمراض المعدية و/أو الوبائية والمضمنة في قوائم المنظمة الدولية للصحة الحيوانية (OIE).
The milk and milk products has been stored and transported in accordance with GSO 815 and GSO 323	تم تخزين الحليب و/أو منتجاته ونقلها طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية GSO 815 و GSO 323
The product satisfies the conditions laid down in GSO 1016 on microbiological criteria for foodstuffs.	المنتج يفي بالشروط المنصوص عليها في GSO 1016 على المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية.
The products packaging is first used and meets the hygienic-sanitary requirements established in GSO 1694.	يتم استخدام عبوات المنتجات لأول مرة وتفي بمتطلبات النظافة الصحية الموضوعة في المواصفة GSO 1694.
The milk and milk products were not from genetically modified animals and their products in accordance with GSO 2141.	أن لا يكون الحليب و/أو منتجاته من حيوانات محورة وراثياً أو تم الحصول عليها عن طريق استخدام التقنية الحيوية الحديثة وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية GSO 2141
Gulf Technical Regulation No (GSO 2500 "Additives Allowed for Use in Foodstuffs").	أن الحليب و/أو منتجاته مطابق للائحة الفنية الخليجية رقم (GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية").
I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate	أنا الموقع أدناه المسئول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:	اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:

بالأهم نهتم