

Secretariat General of the Gulf Cooperation Council The Cooperation Council for the Arab States of the Gulf GCC

GCC Guide for Control on Imported Foods

Dr. BANDAR M. ALODIANI April 2018



- GCC countries import most of its consuming food and live animals from outside the GCC States
- These materials are essential to the life of the individual and society
- They also represent health challenges for humans and concerns for the environment safety.



Therefore, the Ministerial Committee for Food Safety of the GCC countries proposed the importance of collective coordination and establishing of laws (regulations) of laws in food safety



The importance of the Guide comes as part of the efforts of GCC States to standardize and facilitate the import procedures and to complete the inspection of imported food consignments based on the degree of health risk without prejudice to the obligations of Member States towards the WTO Agreements and compatible with the best international practices in this area.



The competent authorities of the GCC have the responsibility of ensuring that all food arriving in the GCC countries complies with the relevant GCC requirements.

All imported food will be subjected to health control at the point of entry to ensure that food complies with the GCC technical regulations and requirements



The exporting countries should provide documentation and certification, reference to other assurances provided through inspection activities by the competent authority in the exporting country or an officially-recognized party, trading arrangements based on the history of compliance of previous shipments of known origin.



This Guide documents a commitment to science-based import control systems and clearance procedures that are: applied in proportion to potential risks to consumers from imported food; responsive to new or emerging risks that may arise in the global food supply. They also address non-food safety (i.e. food suitability) requirements in a transparent and objective manner



The Committee on Food Safety is a panel of experts on food and safety nominated by the authorities responsible for food in the GCC countries. This committee does not exist in the Secretariat but meets at specific times to study some of the topics that require its meeting.



Development of GCC Guide for Control on Imported Foods

2007	Initiated work on GCC Food Control Guide •
2011	On-going consultation process to develop Guide • First (English) draft notified to WTO •
2014	Second draft notified to WTO •
2015	Guide translated to Arabic •
2015	Experimental Application of guide for 1 year •
2016	Technical meeting in Dubai discuss all exporters concerns • Over 90% of comments were accepted •
2016	Third notification sent to WTO •
2017	GCC Countries will start applying the guide •



2- Scope:

This Guide describes principles and regulatory requirements to be applied by the exporting country and the importing GCC countries in assuring the safety and suitability of shipments of imported food. Specific attestations for animal and plant health certification are also provided in the Guide.



2- Scope:

1-All GCC food standards and technical regulations are available at GSO website: www.gso.org.sa

2- The GCC food imports Guide tackles food suitability issues related to ethnic/religious considerations such as Halal food and labeling issues, which are considered as legitimate factors.



2- Scope:

3- Foods imported for personal use are not subject to the requirements in this guideline and are allowed where the packaging is intact and provides sufficient information to allow entry e.g. name and number of food establishment in the country of origin.



The following words and expressions shall, unless the context otherwise requires, have the meaning hereby assigned to them



Fitness for human consumption:

Food that is fit for human consumption according to its end use as specified by the technical regulations of the GCC, or approved alternative equivalent measures.



Food:

Any substance, whether processed, semi-processed or raw, which is intended for human consumption, and includes drink, chewing gum and any substance which has been used in the manufacture, preparation or treatment of food but does not include cosmetics or tobacco or substances used only as drugs



Food control:

Mandatory, regulatory activity, carried out by the competent control authorities, for the purposes of protecting the health of consumers and to ensure the safety of food during all stages of food chain.



Food Inspection:

Examination of food or food safety systems by the competent authorities in the importing country, for the purposes of control of production inputs, processes and final products through all stages of food chain, to verify their conformity to the technical regulations of the GCC, or approved alternative equivalent measures.



Food Safety:

Assurance that food will not cause harm to the consumer when it is prepared and/or eaten according to its ended use.



Food Suitability:

Assurance that Food is acceptable for human consumption according to its ended use.



Halal Certificate:

Certificate issued by the country of origin or country of exportation by an accredited (GCC) Islamic agency

(society), attesting that: the product (such as meat, fat, gelatin, rennet, the broth) has been prepared, produced and circulated in accordance with the rules of Islamic Sharia law; or the food which contains animal products or by-products is halal and has been produced in accordance with the rules of Islamic Sharia law; and that the food has been handled with equipment and instruments which are not against the teachings of Islamic Sharia law and in accordance with the GCC technical regulations.



Halal Slaughtering Certificate:

Certificate issued by the country of origin by an accredited (GCC) Islamic agency (society), attesting that: the animal has been slaughtered in accordance with the rules of Islamic Sharia.



Health Certificate:

Certificate (paper or electronic) issued by the competent authority in the country of origin or the country of exportation, attesting that the safety (and suitability) of the consignment of food is in accordance with the relevant technical regulations of the GCC (including registration numbers of food establishments), or approved alternative equivalent measures.



Standards:

A document that lays down, for normal and frequent use, the rules and instructions or characteristics of the products, operations or relevant methods of production thereof, the adherence to which shall not be compulsory. This document may include or examine in particular the terms, definitions, packing and the marking or labeling requirements to be applied to the products, operations or the methods of production.



Technical regulations:

Requirements issued by the GSO (Gulf Standards Organization) which are mandatory.



4- Principles:

All food shipments/consignment imported to the countries of the GCC shall be subject to harmonized regulatory requirements. Regulatory requirements will be subject to continuous review as the countries of the GCC work towards a fully unified regulatory environment.



4- Principles:

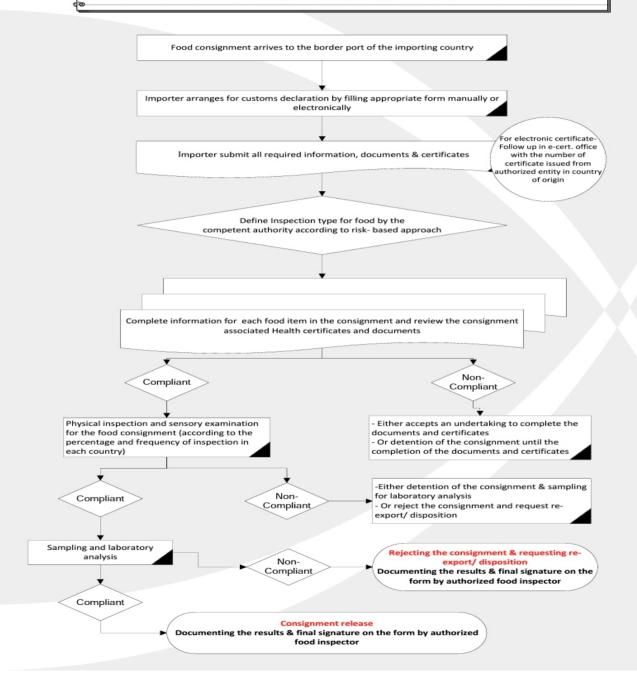
Inspection and certification requirements applying to food safety aspects of imported food will be risk-based to the greatest extent practicable, with control measures applied in proportion to likely risks to the consumer.



4- Principles:

The technical regulations and standards of the GCC countries will be used as the primary basis for certification of food shipments by exporting countries Certification of shipments, accompanied by full documentation of the details of each food shipment, are key components of import food controls applied by the countries of the GCC; the exporting country should take all measures to ensure the authenticity and accuracy official certification, and certification by officially-recognized bodies.

Flowchart - Control procedures on imported food across GCC countries Borders





5- Risk-based Approach to food safety requirements:

5.1. Factors taken into account in application of the risk-based food control system

5.1.1 Classification of imported foods Three general categories:

- high(Foods that are potentially a high risk to public health)
- medium
- or low potential risk to human health.



5.1.2 Compliance history of imported foods

- Correctness of all documentation accompanying a food consignment, including attestations
- Results of physical checks/ examination including product identity check.
- Results of targeted laboratory testing.

5.1.3 Evidence of new or emerging hazards in the food supply

5.1.4 Whole of food chain approach to food safety



5.2. Risk-based food control system

Operational components of the risk-based food control system are:

- Documentary checks of all consignments
- -Physical checks/ examination including product identity check as required.
- Sampling and laboratory analysis of food as required



5.2. Risk-based food control system

- Harmonized rules for determining the type and frequency of inspection
- Mechanisms for information exchange with the competent authority in the exporting country.
- Verification of quality assurance systems operated by importers where they contribute to official requirements



6. Required Documents and Health Certificates

All consignments of imported food must be covered by appropriate documentation and certification. The authenticity and accuracy of official certification and certification by officially-recognized bodies will be periodically verified and audited by the countries of the GCC.



6.1 Required Documents and Health certificates

Documentation issued or approved by the relevant competent authority or officially recognized bodies or other designated entities in the country of origin must include:

- Customs declaration
- Permit delivery (A document issued by shipping companies)
- Commercial license (Commercial register in the relevant field).



6.1 Required Documents and Health certificates

- -Health certificate (The health certificate is the key assurance certificate that must be issued by the concerned competent authority)
- List of Contents.
- Halal Slaughtering Certificate for meat and poultry (Halal certificate for food items that contain ingredients of animal origin according to the requirements stated)



6.1 Required Documents and Health certificates

- -Supporting documentation for any labeled claims (nutrition claims, health claims, and other claims) as required. Nutrition and health claims for food shall only be acceptable, if claim and wording thereof has been approved by internationally recognized scientific bodies
- -Temperature records where required



6.1 Required Documents and Health certificates

Any additional documentation as requested by the competent authorities of the GCC, in case of incidents and emergency management Electronically-transmitted health certificates are an acceptable alternative to paper certificates accompanying an imported food consignment where the electronic certification system has been accepted by the GCC countries as legitimate documents.



6.2 Health Attestations:

Health attestations should be declared in the relevant section of the standard forms of health certificates as listed in (Appendix 2), by the competent authority in the country of origin / country of dispatch as the main assurance of system compliance and product safety. The GCC requirements will be issued as annexes to this Guide.



6.2 Health Attestations:

Health certificates can be issued in Arabic, English or in both languages. A Health certificate must accompany each consignment in accordance with the details provided in this guide.

Where ever possible the exporting countries shall issue health certificates using the health certificates templates in this guide. However, if exporting countries prefer to use their own health certificate templates; a pre-approval with the GCC countries will be required and the certificates should include all the attestations required in the GCC health certificates templates.



6.2.1 Health Attestations for Export of Processed Food

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

Template No (1) Health Certificate for Export of Processed Food

	Certificate for Export of cts to GCC Countries	Processed Fo	ood	L	og	ول الخليج	جلس التعاون لدر	صنعة إلى دول ه	الأغنية المه	الشهادة الصحية العربية
1.1	Consignor (Exporte	er)	مصدر)	المرسل (ال	1.2	Certificate I	Reference No	-	لشهادة الصحية	
	Name			الإسم		Place of Issu				مكان الإصدار
	Address			العنوان		Date of Issu	ie			تاريخ الإصدار
1.4	Consignee (importe	er)	» (المستورد)		1.3		/Certifying A	uthority	لمختصة	الجهة الرقابية ا
	Name			الإسم		Address		1 2 2 1		العنوان
	Address			العنوان	1.5	Country of	origin	بلد المنشأ	ISO code ³⁵	رمز الأيزو
					1.6	Country of Destination		بلد الوصول	ISO code 36	رمز الأيزو
I.7	Producer.		ساتعة	الشركة الص	I.8	Packing Es	t. (if applical	ole)	(اِن وجد)	الشركة المعبأة (
	Name			الإسم		Name				الاسم
	Address			العنوان		Address				العنوان
1.9	Border of Entry/C Destination	ountry of	ل /منفذ الدخول	بلد الوصول	I.10	Border of I Dispatch	.oading/Cou	ntry of	نع التحميل	يلد المغادرة/موق
I.11	Means of transpor By Air	t/conveyance	وسيلة النقل و جوي 🗆		I.12	Conveyance	e Identificati	on No.	فوية وسيلة النقل	الرقم التعريفي/،
	By Sea		بحري 🗆		I.13	Temperatu	re of Food p	roduct	ظ المادة الغذانية	درجة حرارة حف
	By Road		بري □			Ambient	-		رفة	درجة حرارة الغر
	(-5)					Chilled				ميرد
I.14	Commodities Certifie	d for:	-			Frozen	دامها في	البضائع لاستذ	تم ت م ت	مجمد
1.11	اخری 🗆 Other	After Furth	er Process 🗆	الجة إضافية	بعدمع	Hui			ے ح <u>ہے۔</u> ی مباشرۃ: □:tly	الاستهلاك الأدم
I.15		fication of th	ne Food Products					بف وتصنيف الأ	-	
	Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type ³⁸	Brand	Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No. ³⁷	Total Weight
	إسم ووصف المادة الغذانية	بند التعرفة الجمركية	نوع المعالجة	التجارية	العلامة	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي
I.16	Health Attestation								حية	الإفادات الص
	General Attestation									إفادات عامة
	The Food product a						دمي	لاستهلاك الأ	م (أمن) وصالح ل	إن الغذاء سلي
	The food product(s								يات تداول للمنتجا	
	has been subjecte								الرقابية المختص	
	authority and/or					بماثله.	لهاسب او ما ب	مبادئ نظام ا	الغذاء استنادأ إلى	إدارة سلامة ا
	implements a food			tem bas	ed on					
	HACCP principles									
	Additional Health	Attestation	ns (Declaration	ns) if de	emed		ىر دلك	إدا تطلب الأه	ة إضافية خاصة،	إفادات صحيا
	necessary									
Name	rized Officer Name & Poof the Responsible Depa of the Responsible Depa of Stamp									اسم ووظيفة الش اسم الإدارة التي الختم الرسمي التاريخ:

الشهادة الصحية لتصدير الأغنية المصنعة إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج

Template No (1) Health Certificate for Export of Processed Food

Health Certificate for Export of Processed Food Products to GCC Countries



الشهادة الصحية لتصدير الأغذية المصنعة إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

Produ	icts to GCC Countries									اعريوه
1.1	Consignor (Exporte	er)	صدر)	المرسل (الم	1.2	Certificate I	Reference No).	شهادة الصحية	الرقم المرجعي لل
	Name			الإمعم		Place of Iss	ue			مكان الإصدار
	Address			العنوان		Date of Issue			اريخ الإصدار	
1.4	Consignee (importe	er)	(المستورد)		1.3		/Certifying A	uthority	مختصة	الجهة الرقابية ال
	Name			الإمنع		Address				العفوان
	Address			العنوان	1.5	Country of	origin	بلد المنشأ	ISO code ³⁵	رمز الأيزو
					1.6	Country of		يلد الوصول	ISO code 36	رمز الأيزو
						Destination				
I.7	Producer.		تعة	الشركة الص	I.8	Packing Es	t. (if applica	ble)	ان وجد)	الشركة المعبأة (
	Name			الإسم		Name				الاسم
	Address		العنوان		Address				العنوان	
I.9	Border of Entry/C Destination	ountry of	/منقذ الدخول	يلد الوصول	I.10	Border of I Dispatch	.oading/Cou	ntry of	ع التحميل	بلد المغادرة/موقي
I.11	Means of transpor By Air	t/conveyanc	وسيلة النقل e جوي 🗆		I.12	Conveyanc	e Identificat	ion No.	وية وسيلة النقل	الرقم التعريفي/٥
	By Sea		حري □		I.13	Temperatu	re of Food p	roduct	لا المادة الغذانية	درجة حرارة حفة
	By Road		ہری 🗆			Ambient			فة	درجة حرارة الغر
						Chilled				ميرد
						Frozen				مجد
I.14	Commodities Certifie	d for:						البضائع لاستخد		
	أخرى 🗆 Other	After Furth	ner Process 🗆	الجة إضافية	بعد مع	Hu	man Consun	nption Direc	، مباشرة: □ :ctly	الإستهلاك الأدمي
I.15	Identi	fication of t	he Food Product	s			غذية	ف وتصنيف الأغ	توصيا	
	Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type 38	Brand	Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.37	Total Weight
4	إسم ووصف العادة الغذائية 3	بند التعرفة الجمركية	نوع المعالجة	التجارية	العلامة	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي

I.16	Health Attestations	الإفادات الصحية
	General Attestations	إفادات عامة
ll	The Food product are safe and fit for human consumption.	إن الغذاء سليم (أمن) وصالح للاستهلاك الأدمي
	The food product(s) was handled at an establishment that	تم إجراء عمليات تداول للمنتجات الغذائية في منشأه غذائية خاضعة للرقابة
	has been subjected to inspections by the competent	من قبل الجهة الرقابية المختصة و/ او الجهة المخولة رسميا، وتطبق نظام
ll	authority and/or officially recognized body and	إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.
	implements a food safety management system based on	
ll	HACCP principles or an equivalent system	
	Additional Health Attestations (Declarations) if deemed	إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك
	necessary	
Autho	rized Officer Name & Position	إسم ووظيفة الشخص المختص
	of the Responsible Department	اسم الإدارة التي يتبع لها
	al Stamp	الختم الرسمي
Date:		التاريخ:



The meat and/or meat product are safe and fit for human consumption

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.



- -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.
- -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 equivalent system.



-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



- -The meat and/or meat product originates from animals that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication or disease control.
- -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.

Template No (2): Health Certificate for Export of Meat and Meat Products

	Logo	ج العربية	ول مجلس التعاون لدول الخلي	نتجاتها إلى دو	لتصدير اللحوم وم	الشهادة الصحية
المرسل (المصدر) Consignor (Exporter)	1.2	Certificate	Reference No.		ادة الصحية	الرقم المرجعي للشه
Name	200000	Place of Is	sue			مكان الإصدار
العنوان		Date of Iss	sue			تاريخ الإصدار
المرسل إليه (المستورد) Consignee (importer)	1.3	Competer	t/Certifying Authority		نصة	الجهة الرقابية المخت
Name		Address	, , , ,			العنوان
العقوان	1.5	Country o	f origin	بلد المنشأ	ISO code	رمز الأيزو
	1.6	Country o	f Destination	يلد الوصو	ISO code	رمز الأيزو
I.7 Producer/Slaughterhouse Est. الشركة الصانعة/المسلخ	т о					الشركة المعبأة (إن و
الشركة الصانعة/المسلخ Producer/Slaughterhouse Est. الشركة الصانعة/المسلخ Name	1.8	Name	Est. (if applicable)		(4+)	الاسم
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		Address				العنوان
	T.O.	Address				شهادة الذبح الحلال
Halal Slaughtering Certificate ³⁹	1.9	.				
مصدرها: Source		Certificat				رقم الشهادة
بلد الوصول /منفذ Border of Entry/Country of Destination	I.11	Border of Dispatch	Loading/Country of		تحميل	بلد المغادرة/موقع الن
I.12 Means of transport/conveyance وسيلة النقل	I.13	Conveyan	ce Identification No.		وسيلة النقل	الرقم التعريفي/هوية
هوي □ By Air		- Jan Cy da				23 10 23 13
بحري □ By Sea	I.14	Temperat	ure of Food product		مادة الغذانية	درجة حرارة حفظ الد
بري 🗖 By Road	1000000000	Ambient	•			درجة حرارة الغرفة
		Chilled				ميرد
		Frozen				مجمد
I.15 Commodities Certified for:					تم ترخيص البض	En. del
	بعد معالجة إ	4	Human Consu	imption Dir	ectly: 🗆 :باتىرە	الاستهلاك الأدمي مب
I.16 Identification of the Food Products			- 2	صنيف الأغذية	توصيف وت	
Name & Description of Food HS-Code Treatment Type Brand	Name	Production D	ate Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
التجارية نوع المعالجة بند التعرفة اسمووصف المادة الغذانية الجمركية	العلامة	10001 - 10				
		تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي
I.17 Health Attestations		تاريخ الإساج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي الافادات الصحية
Health Attestations		تاريخ الإساج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود		
I.17 Health Attestations General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum		تاريخ الإساج	لاك الأدمى	صالحة للاستها	تها سليمة (أمنة) و د	الإفادات الصحية إفادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا
General Attestations	ption		لاك الأدمي جهات المختصة في بلد المنشأ	صالحة للاستها يتمد من قبل الج	تها سليمة (أمنة) و م مسلخ مر خص ومع	الإفادات الصحية إفادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا تم نبح الحيوانات في
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approviation of the competent authority of the exporting country, a	ption ed and u	under the	لاك الأدمى	صالحة للاستها يتمد من قبل الد ن لدول الخليج	تها سليمة (أمنة) وه مسلخ مرخص ومع دول مجلس التعاور	الإفادات الصحية إفادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا تم نبح الحيوانات في وموافق عليه من قبل
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum. Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approve supervision of the competent authority of the exporting country, a the GCC authorities.	ption ed and u	under the proved by	لاك الأدمي جهات المختصة في بلد المنشأ العربية ويعمل تحت إشراف	صالحة للاستها سمد من قبل الج ن لدول الخليج ة.	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع دول مجلس التعاور سة بالدولة المصدر	الإقادات الصحية إقادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا تم نبح الحيوانات في وموافق عليه من قبل الجهة الرقابية المختو
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approve supervision of the competent authority of the exporting country, at the GCC authorities. The meat and/or meat product from animals that have been	eption ed and u and is app	under the proved by	لاك الأدمى جهات المختصة في بلد المنشأ العربية و يعمل كحت إشراف قبل الذيح و يعده من قبل أطباء	صالحة للاستها شد من قبل الو ن لدول الخليج ة. تعت للفحص ة	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع دول مجلس التعاور سة بالدولة المصدر، تها من حيو انات خط	الإفادات الصحية إفادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا تم نبح الحيوانات في وموافق عليه من قبل الجهة الرقابية المختم أن اللحوم و/أو منتجا
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum. Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approve supervision of the competent authority of the exporting country, a the GCC authorities.	eption ed and u and is app	under the proved by	لاك الأدمي بلد المنشأ المختصة في بلد المنشأ المختصة في بلد المنشأ العربية ويعمل تحت إشراف فيل الذبح ويعده من قبل أطباء	صالحة للاستها نتمد من قبل الج ق ندول الخليج نمعت الفحص ة في بلد المنشأ.	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع دول مجلس التعاور سة بالدولة المصدر تها من حيوانات خض ة الرقابية المختصة	الإفادات الصحية الفادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا تم ذيح الحيو التات في وموافق عليه من قبل الجهة الرقابية المختم أن اللحوم و/أو منتجاة بيطربين تابعين للجها
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum. Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approving supervision of the competent authority of the exporting country, at the GCC authorities. The meat and/or meat product from animals that have been morted and post-morted inspection by veterinarians assigned Authority of the country of origin. The meat and/or meat product was handled at an establishment of the country of the country of origin.	option ed and u and is app subjected by the C	under the proved by I to ante-competent has been	لاك الأدمي جهات المنشأ المختصة في بلد المنشأ المربية ويعمل تحت إشراف قبل الذبح ويعده من قبل أطباء خاضعة للرقابة من قبل الجهة	صالحة للاستها تمد من قبل الم ن لدول الخليج قر نعت الفحص ة في بلد المنشأ، باتها في منشأه	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع دول مجلس التعاون منة بالدولة المصدر تها من حيوانات خص ة الرقابية المختصة ل اللحوم و/أو منتج	الإفادات الصحية الفادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا ثم نبح الحيوانات في وموافق عليه من قبل الجهة الرقابية المختم أن اللحوم و/أو منتجة بيطربين تابعين للجها ثم إجراء عمليات تداو
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approving supervision of the competent authority of the exporting country, at the GCC authorities. The meat and/or meat product from animals that have been mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned Authority of the country of origin. The meat and/or meat product was handled at an establishm subjected to inspections by the competent authority and implem	pption ed and u and is app subjected by the C ent that	under the proved by I to ante- competent has been pod safety	لاك الأدمي بلد المنشأ المختصة في بلد المنشأ المختصة في بلد المنشأ العربية ويعمل تحت إشراف فيل الذبح ويعده من قبل أطباء	صالحة للاستها تمد من قبل الم ن لدول الخليج قر نعت الفحص ة في بلد المنشأ، باتها في منشأه	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع دول مجلس التعاون منة بالدولة المصدر تها من حيوانات خص ة الرقابية المختصة ل اللحوم و/أو منتج	الإقادات الصحية القادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا تم نبح الحيوانات في وموافق عليه من قبل الجهة الرقابية المختم بيطربين تابعين للجه تم إجراء عمليات تداو الرقابية المختصة، وألوقابية المختصة، وأ
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum. Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approving supervision of the competent authority of the exporting country, at the GCC authorities. The meat and/or meat product from animals that have been mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned Authority of the country of origin. The meat and/or meat product was handled at an establishmest subjected to inspections by the competent authority and implement management system based on HACCP principles or an equivalent.	ed and unind is apposed by the Cent that the the contract of t	under the proved by I to ante-competent has been pood safety	لاك الأدمي جهات المختصة في بلد المنشأ المختصة في بلد المنشأ العربية ويعمل تحت إشر اف قبل النبح ويعده من قبل أطباء خاضعة للرقابة من قبل الجهة تتادأ إلى مبادئ نظام الهاسب	مسالحة للاستها تمد من قبل الخليج ق. ت. ت. نص بلد المنشأ. باتها في منشأه. للامة الغذاء است	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع دول مجلس التعاون سة بالدولة المصدر تها من حيوانات خض ة الرقابية المختصة لل اللحوم و/أو منتج تطبق نظام إدارة سا	الإقادات الصحية القادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا تم نبح الحيوانات في وموافق عليه من قبل الجهة الرقابية المختصة الرقابية المختصة، وأو ما يماثله.
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum. Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approve supervision of the competent authority of the exporting country, at the GCC authorities. The meat and/or meat product from animals that have been mortem and post- mortem inspection by veterinarians assigned Authority of the country of origin. The meat and/or meat product was handled at an establishm subjected to inspections by the competent authority and implem management system based on HACCP principles or an equivalent Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary.	aption ed and used and is appossible to the Comments a foot out system.	under the proved by If to ante-competent has been pood safety medicines	لاك الأدمى جهات المختصة في بلد المنشأ العربية ويعمل تحت إشراف قبل الذبح ويعده من قبل أطباء خاضعة للرقابة من قبل الجهة تتادأ إلى مبادئ نظام الهاسب	صالحة للاستها تمد من قبل الج أن لدول الخليج تمعت للفحص ة في بلد المنشأ باتها في منشأه للامة الغذاء استخدام الأدوي	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع دول مجلس التعاور تها من حيوانات خم أد الرقابية المختصة ل اللحوم و/أو منتج تطبق نظام إدارة سا	الإقادات الصحية القادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا تم نبح الحيوانات في وموافق عليه من قبل الجهة الرقابية المختم الرقابية المختم بيطريين تابعين للجها تم إجراء عمليات تداو أو ما يماثله.
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum. Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approving supervision of the competent authority of the exporting country, at the GCC authorities. The meat and/or meat product from animals that have been mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned Authority of the country of origin. The meat and/or meat product was handled at an establishmest subjected to inspections by the competent authority and implement management system based on HACCP principles or an equivalent.	uption ed and up and is app subjected by the C ment that ments a fo nt system terinary n animals,	under the proved by If to ante-competent has been pood safety medicines	لاك الأدمي جهات المختصة في بلد المنشأ المجتصة في بلد المنشأ العربية ويعمل تحت إشراف قبل الذيح ويعده من قبل أطباء خاضعة للرقابة من قبل الجهة تتادأ إلى مبادئ نظام الهاسب أي متبقيات في اللحوم و/أو أي متبقيات في اللحوم و/أو	صالحة للاستها تمد من قبل الد أ يدول الخليج أ ي المحص المنشأ المنها في منشأه لامة الخذاء اسا استخدام الأدوي الت الحلاقة	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع دول مجلس التعاور سه بالدولة المصدر تها من حيوانات خص ة الرقابية المختصة تطبق نظام إدارة سا البيطرية الجيدة في لزراعية في الحيوان	الإفادات الصحية الفادات الصحية أن اللحوم و/أو منتجا تم نبح الحيوانات في وموافق عليه من قبل الجهة الرقابية المختم بيطربين تابعين للجه الرقابية المختصة، وأو ما يماثله. أن تطبيق الممارسات تم تطبيق الممارسات منتجاتها متوافقة مع المناد المتوانية المتوانية المناد النمو و الكيماويات المناد النمو المتوانية متوافقة مع منتجاتها متوافقة مع المناد المناد النمو
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum. Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approves supervision of the competent authority of the exporting country, at the GCC authorities. The meat and/or meat product from animals that have been mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned Authority of the country of origin. The meat and/or meat product was handled at an establishm subjected to inspections by the competent authority and implem management system based on HACCP principles or an equivalent Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary growth promoters) and agriculture chemicals in lives	aption ed and used is applicated by the Content that the content is a foot of the content is a f	under the proved by If to ante-competent has been pood safety medicines , and any	لاك الأدمى جهات المختصة في بلد المنشأ العربية ويعمل تحت إشراف قبل الذبح ويعده من قبل أطباء خاضعة للرقابة من قبل الجهة تتادأ إلى مبادئ نظام الهاسب	صالحة للاستها تمد من قبل الد أ يدول الخليج أ ي المحص المنشأ المنها في منشأه لامة الخذاء اسا استخدام الأدوي الت الحلاقة	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع دول مجلس التعاور سه بالدولة المصدر تها من حيوانات خص ة الرقابية المختصة تطبق نظام إدارة سا البيطرية الجيدة في لزراعية في الحيوان	الإفادات الصحية الفادات الصحية أن اللحوم و/أو منتجا تم نبح الحيوانات في وموافق عليه من قبل الجهة الرقابية المختم بيطربين تابعين للجه الرقابية المختصة، وأو ما يماثله. أن تطبيق الممارسات تم تطبيق الممارسات منتجاتها متوافقة مع المناد المتوانية المتوانية المناد النمو و الكيماويات المناد النمو المتوانية متوافقة مع منتجاتها متوافقة مع المناد المناد النمو
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approving supervision of the competent authority of the exporting country, at the GCC authorities. The meat and/or meat product from animals that have been morted and post-morted inspection by veterinarians assigned Authority of the country of origin. The meat and/or meat product was handled at an establishm subjected to inspections by the competent authority and implemmanagement system based on HACCP principles or an equivalent Good veterinary practices have been applied in the use of vet (including growth promoters) and agriculture chemicals in live residues in meat and/or meat product comply with GCC required. The meat and/or meat product originates from animals the slaughtered for the purpose of disease eradication or disease communications.	pption ed and used and is apposed by the Comments a foot system. erinary manimals, ments. at have strol.	under the proved by If to ante-competent has been pod safety medicines , and any not been processed	لاك الأدمي جهات المختصة في بلد المنشأ العربية ويعمل تحت إشراف قبل الذبح ويعده من قبل أطباء خاضعة للرقابة من قبل الجهة تناداً إلى مبدئ نظام الهاسب أي متبقيات في اللحوم و/أو نناء على الأمراض أو التحكم بالبروتين الحيواني المصنفيه،	صالحة للاستها تمد من قبل الدول الخليج ق. في بلد المنشأ، ناتها في منشأه الممة الخذاء استخدام الأدوي الت الحية، وأن حها بقصد القض	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع دول مجلس التعاور سه بالدولة المصدر أم الرقابية المحتصة الرقابية المختصة تطبق نظام إدارة سا البيطرية الجيدة في المتطالبات الحيواة و منتجاتها لم يتم نب	الإقادات الصحية القادات عامة أن اللحوم والو منتجا تم نبح الحيوانات في تم نبح الحيوانات في الحجهة الرقابية المختم بيطربين تابعين للجه الرقابية المختصة، وأو ما يماثله. النمو و الكيماويات النمو و الكيماويات المستر اللحوم والمستر مصدر اللحوم والا مصدر اللحوم والا أن مصدر اللحوم والا
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approvement supervision of the competent authority of the exporting country, at the GCC authorities. The meat and/or meat product from animals that have been mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned Authority of the country of origin. The meat and/or meat product was handled at an establishm subjected to inspections by the competent authority and implemmanagement system based on HACCP principles or an equivalent Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary discovery in the comply with GCC requirements. The meat and/or meat product comply with GCC requirements and the purpose of disease eradication or disease contributions.	aption ed and used and is apply subjected by the Content that ents a foot system. erinary notes animals, nents. at have strol. s fed on pand fishr	ander the proved by distriction to ante-competent has been pood safety medicines and any not been processed meal.	لاك الأدمي جهات المختصة في بلد المنشأ المجتصة في بلد المنشأ العربية ويعمل تحت إشراف قبل الذيح ويعده من قبل الحبة خاضعة للرقابة من قبل الجهة تتادأ إلى مبادئ نظام الهاسب أي متبقيات في اللحوم و/أو نناء على الأمراض أو التحكم بالبروتين الحيواني المصنف،	صالحة للاستها تقد من قبل الدول الخليج ق. في بلد المنشأ، في بلد المنشأ، لامة الغذاء استخدام الأدوي ات الحلاقة، وأت الحلاقة، مها بقصد القض	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع دول مجلس التعاور سه بالدولة المصدر قها من حيوانات خص آل اللحوم و/أو منتج تطبق نظام إدارة سا البيطرية الجيدة في لزراعية في الحيوان و منتجاتها لم يتم نب و منتجاتها لم يتم نب أثناء فترة الرضاء	الإقادات الصحية القادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا تم نبح الحيوانات في وموافق عليه من قبل الحجهة الرقابية المختم بيطربين تابعين للجه الرقابية المختصة، وأو ما يماثله. أن مطيبي الممارسات تم تحابيق الممارسات أم تحابيق الممارسات منتجاتها منواققة مع أن مصدر اللحوم و/أ
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approve supervision of the competent authority of the exporting country, at the GCC authorities. The meat and/or meat product from animals that have been mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned Authority of the country of origin. The meat and/or meat product was handled at an establishm subjected to inspections by the competent authority and implemmanagement system based on HACCP principles or an equivalent Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary growth promoters) and agriculture chemicals in live residues in meat and/or meat product comply with GCC requirer. The meat and/or meat product originates from animals the slaughtered for the purpose of disease eradication or disease con The meat and/or meat product has not been derived from animal animal protein, excluding milk substitute during lactation period.	aption ed and used and is apply subjected by the Content that ents a foot system. erinary notes animals, nents. at have strol. s fed on pand fishr	ander the proved by distriction to ante-competent has been pood safety medicines and any not been processed meal.	لاك الأدمي جهات المختصة في بلد المنشأ المجتصة في بلد المنشأ العربية ويعمل تحت إشراف قبل الذيح ويعده من قبل الحبة خاضعة للرقابة من قبل الجهة تتادأ إلى مبادئ نظام الهاسب أي متبقيات في اللحوم و/أو نناء على الأمراض أو التحكم بالبروتين الحيواني المصنف،	صالحة للاستها تقد من قبل الدول الخليج ق. في بلد المنشأ، في بلد المنشأ، لامة الغذاء استخدام الأدوي ات الحلاقة، وأت الحلاقة، مها بقصد القض	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع يدول مجلس التعاور منة بالدولة المصدر قها من حيوانات خص قالر قابية المختصة تطبق نظام إدارة سا البيطرية الجيدة في لزراعية في الحيوان و منتجاتها لم يتم نب و منتجاتها حيوانات و منتجاتها حيوانات و منتجاتها حيوانات	الإقادات الصحية القادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا تم نبح الحيو النات في تم نبح الحيو النات في الحجهة الرقابية المختم بيطربين تابعين للجه الرقابية المختصة، وأو ما يماثله. أن مصدر اللحوم و/أو منتجاة متواققة مع أن مصدر اللحوم و/أو مصدر اللحوم و/أو باستثناء بدائل الحليب إفادات صحية إض
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approving supervision of the competent authority of the exporting country, at the GCC authorities. The meat and/or meat product from animals that have been morted and post-morted inspection by veterinarians assigned Authority of the country of origin. The meat and/or meat product was handled at an establishing subjected to inspections by the competent authority and implement management system based on HACCP principles or an equivaled Good veterinary practices have been applied in the use of veter (including growth promoters) and agriculture chemicals in liveresidues in meat and/or meat product comply with GCC required. The meat and/or meat product originates from animals the slaughtered for the purpose of disease eradication or disease con The meat and/or meat product has not been derived from animal animal protein, excluding milk substitute during lactation period Additional Health Attestations (Declarations) if deemed in Authorized Officer Name & Position	aption ed and used and is apply subjected by the Content that ents a foot system. erinary notes animals, nents. at have strol. s fed on pand fishr	ander the proved by distriction to ante-competent has been pood safety medicines and any not been processed meal.	لاك الأدمي جهات المختصة في بلد المنشأ المجتصة في بلد المنشأ العربية ويعمل تحت إشراف قبل الذيح ويعده من قبل الحبة خاضعة للرقابة من قبل الجهة تتادأ إلى مبادئ نظام الهاسب أي متبقيات في اللحوم و/أو نناء على الأمراض أو التحكم بالبروتين الحيواني المصنف،	صالحة للاستها تقد من قبل الدول الخليج ق. في بلد المنشأ، في بلد المنشأ، لامة الغذاء استخدام الأدوي ات الحلاقة، وأت الحلاقة، مها بقصد القض	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع يدول مجلس التعاور سة بالدولة المصدر تها من حيوانات خض ألد الله المختصة تطبق نظام إدارة سا البيطرية الجيدة في لزراعية في الحيوان و منتجاتها لم يتم نب و منتجاتها حيوانات و منتجاتها حيوانات الشفاية خاصاة، إذ المختص	الإقادات الصحية القادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا تم نبح الحيو النات في وموافق عليه من قبل الجهة الرقابية المختص بيطربين تابعين اللجه الرقابية المختصة، وأو ما يماثله. أن مصدر اللحوم و/أو منتجاة المتواققة مع ان مصدر اللحوم و/أل باستثناء بدائل الحليب إسم ووظيفة الشخص إسم ووظيفة الشخص المحية إلى المحليب المحارسات المحرم و/أ
General Attestations The meat and/or meat product are safe and fit for human consum Animals have been slaughtered in a slaughterhouse approves supervision of the competent authority of the exporting country, at the GCC authorities. The meat and/or meat product from animals that have been mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned Authority of the country of origin. The meat and/or meat product was handled at an establishm subjected to inspections by the competent authority and implemmanagement system based on HACCP principles or an equivalent Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary discountry of meat product comply with GCC requiremental meat and/or meat product originates from animals the slaughtered for the purpose of disease eradication or disease con The meat and/or meat product has not been derived from animal animal protein, excluding milk substitute during lactation period Additional Health Attestations (Declarations) if deemed in	aption ed and used and is apply subjected by the Content that ents a foot system. erinary notes animals, nents. at have strol. s fed on pand fishr	ander the proved by distriction to ante-competent has been pood safety medicines and any not been processed meal.	لاك الأدمي جهات المختصة في بلد المنشأ المجتصة في بلد المنشأ العربية ويعمل تحت إشراف قبل الذيح ويعده من قبل الحبة خاضعة للرقابة من قبل الجهة تتادأ إلى مبادئ نظام الهاسب أي متبقيات في اللحوم و/أو نناء على الأمراض أو التحكم بالبروتين الحيواني المصنف،	صالحة للاستها تقد من قبل الدول الخليج ق. في بلد المنشأ، في بلد المنشأ، لامة الغذاء استخدام الأدوي ات الحلاقة، وأت الحلاقة، مها بقصد القض	تها سليمة (أمنة) وم مسلخ مرخص ومع يدول مجلس التعاور سة بالدولة المصدر تها من حيوانات خض ألد الله المختصة تطبق نظام إدارة سا البيطرية الجيدة في لزراعية في الحيوان و منتجاتها لم يتم نب و منتجاتها حيوانات و منتجاتها حيوانات الشفاية خاصاة، إذ المختص	الإقادات الصحية القادات عامة أن اللحوم و/أو منتجا تم نبح الحيوانات في وموافق عليه من قبل الجهة الرقابية المختم الرقابية المختصة، وأو ما يماثله. أن مصدر اللحوم و/أو منتجاة النمو) والكيماويات المنتجاة مع النمو و/أو مصدر اللحوم و/أو مصدر اللحوم و/أو باستثناء بدائل الحليب المصدر اللحوم و/أو باستثناء بدائل الحليب الفادات صحية إض



6.2.3 Health Attestations for Export of Dairy terms (Milk, and Milk Products)

The milk/milk products are safe and fit for human consumption

The milk /milk products has been derived from healthy animals that are subject to the official veterinary service inspections in the country of origin.



6.2.3 Health Attestations for Export of Dairy terms (Milk, and Milk Products)

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.

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.

Template No (3) Health Certificate for Export of (Milk, and Milk Products)

	Health Certificate for Exp	oort of Milk		cts	In	دول الخليج	مجلس التعاون ل	منتجاته إلى دول العربية	ية لتصدير الحليب وه	الشهادة الصح
1.1	Consignor (Exporte			المرسل (ال	1.2		Reference N	lo.	لشهادة الصحية	الرقم المرجعي ل
	Name			الاسم		Place of Is				مكان الإصدار
	Address			العنوان		Date of Iss	iue			تاريخ الإصدار
1.4	Consignee (importe Name	er)	۱ (المستورد)	المرسل إليا الامنم	1.3	Competen Address	t/Certifying	Authority	الجهة الرقابية المختصة العنوان	
	Address			العنوان	1.5	Country of	forigin	بلد المنشأ	ISO code	رمز الأيزو
					1.6	Country o	F	يلد الوصول	ISO code	رمز الأيزو
						Destinatio	n			
1.7	Producer.		ساتعة	الشركة الص	I.8	Packing E	st. (if applic	able)	اِن وجد)	الشركة المعبأة (
	Name			الاسم		Name				الأسم
	Address			العنوان		Address				العنوان
1.9	Border of Entry/Co Destination	يلد الوصول	1.10	Border of Dispatch	Loading/Co	untry of	ع التحميل	بلد المغادرة/موق		
I.11	Means of transpor	t/conveyance	وسيلة النقل جوى 🗆		I.12	Conveyan	ce Identifica	tion No.	وية وسيلة النقل	الرقم التعريفي/٥
	By Air By Sea				I.13	Tampanat	ure of Food	nnadust	2.:: 1	درجة حرارة حق
	By Road		بحري □ بري □		1.13	Ambient	ure or rood	product		درجة حرارة الغر
	By Road		بري ⊔			Chilled			~~	مبرد
						Frozen				مجمد
I.14	Commodities Certified f							بضانع لاستخدام		
	أخرى □ Other	After Furtl		لجة إضافية	بعد معا		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		ي مباشرة: □ ion	الاستهلاك الادمر Directly:
I.15	Ident	ification of t	he Food Product	s			ā	وتصنيف الأغذي	توصيف	
	Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type	Bran	nd Name	Production Expiry Date No Packag				Total Weight
	إسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرفة الجمركية	نوع المعالجة	جارية	العلامة الت	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي
I.16	Health Attestations								حية	الإفادات الص
3	General Attestation	ıs								إفادات عامة
	The milk/milk pro	oducts are	e safe and	fit for	human	أدمي	للاستهلاك الأ	أمن) وصالح	أو منتجاته سليم (إن الحليب و/
	The milk /milk pro	oducts has	been derive	d from	healthy	عة للفحص	سليمة وخاض	اته حيو انات	حليب و/أو منتجا	أن مصدر ال
	animals that are su						ي بلد المنشأ.	ة المختصة في	قبل الجهة الرقابيا	البيطري من
	inspections in the co			J						
	The milk/milk produ			stablishn	nent that	أه خاضعة	جاته في منش	يب و/أو منت	ليات تداول الحل	تم إجراء عم
	has been subjected t								ل الجهة الرقابية	
	and implements a fo	ood safety	management s	system l	pased on	بماثله.	لهاسب أو ما ب	مبادئ نظام آ	لغذاء استناداً إلى	إدارة سلامة ا
	HACCP principles o			5				2X 22 (1)		5000 20
	Good veterinary pra	actices hav	e been applie						مارسات البيطرية	
	veterinary medicine	es (includ	ing growth	promote	ers) and				زات النمو) والكي	
	agriculture chemical				s in milk	المتطلبات	، متوافقة مع	و/أو منتجاته	يات في الحليب	و إن أية متبق
	or milk products con	nply with (GCC requireme	ents.					10/400	الخليجية
Addi	tional Health Attestat	ions (Decla	arations) if dee	emed neo	cessary		ر ذلك	إذا تطلب الأه	اضافية خاصة،	إفادات صحية
Autho	orized Officer Name & Po	sition							خص المختص	اسم ووظيفة الش
Magne	of the Responsible Depar								يتبع لها	اسم الإدارة التي
	ial Stamp									الختم الرسمي
Date:										التاريخ:



6.2.4 Health Attestations for Export of Table Eggs and Egg Products

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.



6.2.4 Health Attestations for Export of Table Eggs and Egg Products

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.

Template No (4) Health Certificate for Export of Table Eggs and Egg Products

	Health Certificate for Egg Products				Lo	دمي إلى دول		دة ومنتجاته الم بن لدول الخليج ا	ية لتصدير بيض الما: مجلس التعا	الشهادة الصح
1.1	Consignor (Exporter)	مصدر)	المرسل (الد	1.2	Certificate F	Reference No		لشهادة الصحية	الرقم المرجعي لا
	Name			الاستم		Place of Issu				مكان الإصدار
	Address			العنوان		Date of Issu	е			تاريخ الإصدار
1.4	Consignee (importer	r)	4 (المستورد)	المرسل إليا الإسم	1.3	Competent/ Address	Certifying Au	uthority	مختصة	الجهة الرقابية ال العنوان
	Address			العنوان	1.5	Country of o	origin	بلد المنشأ	ISO code	رمز الأيزو
					1.6	Country of		بلد الوصول	ISO code	رمز الأيزو
						Destination				
I.7	Producer.		سانعة	الشركة الص	I.8	Packing Est	t. (if applical	ole)	اِن وجد)	الشركة المعبأة (
	Name			الإمنم		Name				الإسم
	Address			العنوان		Address				العنوان
1.9	Border of Entry/Co Destination	untry of	,/منقذ الدخول	بلد الوصول	I.10	Border of L Dispatch	.oading/Cou	ntry of	ع التحميل	بلد المغادرة/موقِّ
I.11	Means of transport	conveyance/	وسيلة النقل		I.12	Conveyance	e Identificati	on No.	وية وسيلة النقل	الرقم التعريفي/ه
	By Air		جوي □		7.10	- T	Cr. 1	• .	I nich ra h h	درجة حرارة حفظ
	By Sea		بحري □		I.13	-	re of Food p	roduct	-	
	By Road		بري 🗆			Ambient Chilled			_قه	درجة حرارة الغر ميرد
						Frozen				مجمد
I.14	Commodities Certified	for:					دامها في:	للبضائع لاستخا	تم ترخيص	
	A أخرى □ Other	fter Further	فية 🗆 Process	. معالجة إضا	بعد	Hu	ıman Consur	nption Direc) مباشرة: 🗆 :tly	الاستهلاك الأدمو
I.15	Identific	cation of the	Food Products				غنية	يف وتصنيف الأ	توص	
	Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Derived from (Domestic flow, other birds)	Brand Na	ime Pi	roduction Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
	إسم ووصف المادة الغذانية	بند التعرفة الجمركية	البضّاعة ناتجة من (طيور داجنة، طيور اخرى)	مة التجارية	العلا	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي
I.16	Health Attestations	S							حية	الإفادات الص
	General Attestation	ns			•					إفادات عامة
	The eggs/ egg pr	roducts a	re safe and	fit for	humar	مي ١	لاستهلاك الأد	من) وصالح ا	و منتجاته سليم (أ	إن البيض و/أ
	consumption.									
	The eggs/egg produ	cts were h	andled at an est	tablishm	ent that	عة للرقابة t	ئي منشأه خاض	و/أو منتجاته ف	ات تداول البيض	تم إجراء عملي
	has been subjected t	o inspectio	ons by the com	petent a	uthority	نظام إدارة	نشا، وتطبق ن	مة في بلد الم	ة الرقابية المختص	من قبل الجها
	in the country of	origin an	d implements	a food	safety	7	ا أو ما يماثله.	نظام الهاسب	استناداً إلى مبادئ	سلامة الغذاء
	management system	n based o	on HACCP pr	rinciples	or ar	1				
	equivalent system.			-						
	Good veterinary pr	actice has	been applied	in the	use of	ة البيطرية f	متخدام الأدويا	الجيدة في ال	بارسات البيطرية	تم تطبيق المه
	veterinary drugs	(including	g growth p	romoters	s) and	ن، وإن أية 1	مية في الدو اجر	باويات الزراء	رات النمو) والكيه	(بما فيها محفز
	agriculture chemical								بيض و/أو منتجات	
	products comply wit				50 60					-
Addit	tional Health Attestati			med nec	essary		ر ذلك	إذا تطلب الأم	إضافية خاصة،	إفادات صحية
	ional Hearth Fittestati	(addions, if deel							
	rized Officer Name & Pos		autono, ir deer						خص المختص	إسم ووظيفة الش
Autho Name	rized Officer Name & Pos of the Responsible Depar	sition								إسم الإدارة التي
Autho	rized Officer Name & Pos	sition								



6.2.5 Health Attestations for Export of Products of Aquatic Animal Origin (including Fish and fish Products, molluscs, crustaceans, and echinoderms)

- -The products of aquatic animal origin are safe and fit for human consumption
- -The products of aquatic animal origin are derived from non-toxic species that do not cause any sign of disease.
- -Where aquatic animals are grown in farms or aquaculture production areas, the competent authority has monitored the compliance to sanitary requirements



6.2.5 Health Attestations for Export of Products of Aquatic Animal Origin

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.



6.2.5 Health Attestations for Export of Products of Aquatic Animal Origin

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.

Template No: (5) Health Certificate for Export of Products of Aquatic Animal

Origin (Fish and fish Products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms)

I.1 I.7 I.9 I.11 I.14	Consignor (Exporte Name Address Consignee (importe Name Address Producer. Name Address Border of Entry/C Destination Means of transpor By Air	r)	، إليه (المستورد) أ الصانعة	الاسم العنوان المرسل الإسم الاسم	1.3 C A I.5 C	ertificate Refulace of Issue ate of Issue ompetent/Ceddress ountry of Origountry of Des	rtifying Auth	20		الرقم المرجعي المكان الإصدار تاريخ الإصدار الجهة الرقابية المقابية المعدود العنوان
I.7 I.9 I.11	Consignee (importer Name Address Producer. Name Address Border of Entry/C Destination Means of transpor		، إليه (المستورد) أ الصانعة	المرسل الإسم العنوان الشركة	1.3 C A I.5 C	ompetent/Ce ddress ountry of orig	in	20		الجهة الرقابية ال
I.7 I.9 I.11	Name Address Producer. Name Address Border of Entry/C Destination Means of transpor		الصانعة	الإسم العنوان الشركة	1.5 C	ddress ountry of orig	in	20		العنوان
I.9 I.11	Producer. Name Address Border of Entry/C Destination Means of transpor	ountry of	الصاتعة	العنوان الشركة	1.5 C	ountry of orig		ا بلد المنشأ	SO code	
I.9 I.11	Producer. Name Address Border of Entry/C Destination Means of transpor	ountry of	الصاتعة	الشركة	1.6 C			ا بلد المنشأ	SO code	
I.9 I.11	Name Address Border of Entry/C Destination Means of transpor	ountry of				ountry of Des		- 1		رمز الأيزو
I.9 I.11	Name Address Border of Entry/C Destination Means of transpor	ountry of			TR P		tination	ا بلد الوصول	SO code	رمز الأيزو
I.9 I.11	Address Border of Entry/C Destination Means of transpor	ountry of	7.4	الاسم		acking Est. (i	f applicable	1	ان وجد)	الشركة المعبأة (
I.11	Border of Entry/C Destination Means of transpor	ountry of	2.5			ame			(/	الإسم
I.11	Destination Means of transpor	ountry of		العنوان	A	ddress				العنوان
I.14			صول /منفذ الدخول	بلد الوه		Border of Loading/Country of يقع التحميل Dispatch				
	By Air	/conveyance	وسيلة النقل		I.12 C	onveyance Io	الرقم التعريفي/ه			
			جوي 🗆		The second secon			100 0000 ton	(A)	
	By Sea		بحري 🗆	1	I.13 T	emperature o	of Food prod	luct	ظ المادة الغذائية	그렇지하는 맛을 먹어서 !
	By Road		بري □			mbient			رفة	درجة حرارة الغر
						hilled rozen				مبرد مجمد
I.15	Commodities Certified	for:				rozen	عا في:	البضانع لاستخدام	تم ترخیص ا	
I.15	أخرى □ Other	-101,000	ther Process 🗆 🍳	جة إضافية	بعد معالم				ي مباشرة: □ n	الاستهلاك الأدمر
I.15			ACCESSES NOT	WG 90 0	92					Directly:
l I		tification of	the Food Products					و تصنيف الأغذ	توصيف	
	Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type	Bran	nd Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
	إسم ووصف المادة الغذانية	بند التعرفة الجمركية	نوع المعالجة	جارية	العلامة الت	رقم عدد الطرود تاريخ الانتهاء تاريخ الإنتاج التشغيلة/الدفعة				
I.16	Health Attestation	ıs	•			•			حية	الإفادات الص
_	General Attestation	ns								إفادات عامة
	The products of a	quatic anii	nal origin are s	afe an	nd fit for	آدمي آ	للاستهلاك ال	أمنة) وصالحة	البحرية سليمة (إن المنتجات
	human consumptio	n	Ü							
	The products of aq	uatic anim	al origin are deri	ived fr	rom non-	صائل غير	لحيواني من ف		نتجات البحرية	
	toxic species that d							ىرضية.	ب أي علامات ه	سامة ولا تُسب
	Where aquatic ani	mals are g	grown in farms	or aqu	uaculture				ة الأحياء البحري	
	production areas, t	ne compete	ent authority has	moni	tored the				تاج بحرية، فار	
	compliance to sani								سحية من قبل الـ	
	The aquatic animal								ياء البحرية ذات	
	in compliance w								التصنيع الجيد	
	equivalent and is					كيميائية او	ن فيزيائية او	من اية ملوثات	ا يماثله وخالية	
	biological contami	nants that a	re prohibited int	ernatio	onally.					بيولوجية محذ
	The products of a								يات تداول المنت	
	establishment that					بلد المنشاء	المختصبه في	الجهه الرفابيه	ة للرقابة من قبل	منشاه خاضع
	competent authorit	y of the co	untry of origin a	na im	plements	الهاسب او	ل مبادئ بضام	داء استنادا إلى	إدارة سلامة الغ	,
				on	HACCP					ما يمانله.
A dd:+				and n=	000000	-	.dt:	Sn	7 -1: 7.81 · 17	اقاداد" - القاداة
Additi	principles or an equ	ions (Decl	arations) if deem	iea ne	cessary		مر دلك	، إدا نطنب الا،	، إصافيه حاصه	إفادات صحيا
Author	ional Health Attesta									
Name o		sition							خص المختص	إسم ووظيفة الش
Official Date:	ional Health Attestat rized Officer Name & Po of the Responsible Depa									اسم ووظيفة الش اسم الإدارة التي الختم الرسمي
Author	a food safety m	anagement iivalent sys	system based stem.	lon	HACCP	الهاسب او			إداره سلامه الع * إضافية خاصة	يماثله.



6.2.6 Phytosanitary Attestations for Export of Plant and Plant products

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.

Template No: (6) Phytosanitary Certificate for Export of Plant and Plant products

Template No.			ية النباتية للتصدير إلى د	ant and Flant prod الشهادة الصد	iucis
Logo			or Export To GCC C		
Place of Issue:		مكان الإصدار:	Certificate No.:		رقم الشهادة
<u>From:</u> Plant بلد المصدر	t Protection Organiza الرسمية لوقاية النبات في ب	ation Name: من الجهة	<u>To:</u> Plant الد المستورد	. Protection Organization بهة الرسمية لوقاية النبات في الب	Name: إلى الج
Name & Address o	of Consignee	إسم وعنوان المستورد	Name & Address of	عنوانها of Exporter	جهة التصدير وع
Point of Entry		نقطة الدخول	Mean of Transp	oortation:	وسيلة النقل:
		iption of Consignme	صف الشحنة nt	و	
الكمية المعلنة (كجم) Quantity Declared (kg)	جهة المنشأ Place of Origin	العلامات المميزة Distinguishing Marks	عدد الطرود ووصفها Number & Description of	الأسماء العلمية للنبات Botanical Names of the Plant	إسم المنتج Name of Product
Declared (kg)		WIGHKS	Packages	the I lant	Product
Disinfestations an	d/or Disinfection Tr	225 45		طهير من التلوث و/أو الإصابة	20 0. 0.
Chemical (active in	ngredient): : (²	الكيماويات (المادة الفعالة	Treatment:		المعالجة:
Temperature		درجة الحرارة:	Concentration:		التركيز:
Date:		التاريخ:	Additional I	nformation:	معلومات أخرى:
Health Attestation					الإفادة الصحية
regulated articles	hat the plants, plant described herein ha ding to appropriate o	ve been inspected	براءات المعتمدة المناسبة	ة على أن النباتات والمنتجات اأ فحصها و/أو اختبارها وفقا للإم نات الحجر الزراعي التي حددها	المذكورة هنا قد تم
and are considered specified by the imp current phytosanital	to be free from the porting country and to requirements of the regulated non-quarantees.	e quarantine pests o conform with the he GCC countries,		لبات الصحة النباتيةً لدىّ دول مج غير الحجرية الخاضعة للوائح.	الوضع الحالي لمتطا في ذلك تلك الأفات .
	Attestations (Declar			بة خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك	إفادات صحية إضافي
Authorized Officer Nam Name of the Responsibl Official Stamp Date:				all the same of th	إسم ووظيفة الشخص اله إسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:



6.2.7 Health Attestations for Export of Assorted Foods

Food products 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.



6.2.8 Health Attestations for Export of Honey and Bee products

Honey and/or bee products 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.



6.2.8 Health Attestations for Export of Honey and Bee products

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

Template No: (8) Health Certificate for Export of Honey and Bee Products⁴⁰

Hea	alth Certificate for Ex	port of Hone C Countries	ey & Bee Produc	ts to	Loro	لتعاون	جلس اا	حل إلى دول مع	حل ومنتجات النـ الخليج العربية	بية لتصدير عسل الذ لدول	الشهادة الصد
.1	Consignor (Export	ter)	(المصدر)	المرسل (1.2	Certifi	cate	Reference	No.	للشهادة الصحية	رقم المرجعي
	Name		,	الإسم		Place					كان الإصدار
	Address			العنوان		Date o	of Issi	ue			اريخ الإصدار
1.4	Consignee (impor	ter)		المرسل إ	1.3			t/Certifying		المختصة	لجهة الرقابية
			(7	(المستور		Autho					
	Name			الإسم		Addre					لعثوان
	Address			العنوان	1.5	0.000.000		origin	177	ISO code	مز الأيزو
					1.6	Count			بلد الوصول	ISO code	مز الأيزو
1.7	Producer.		لصاتعة	الشركة ال	I.8	Packi	Packing Est. (if applicable) عبأة (إن وجد)				
	Name			الإسم		Name	Name				لاسم
	Address			العنوان		Addre	Address				لعثوان
[.9	Border of Entry/	Country of	ول /منفذ	بلد الوصو	I.10			Loading/C	ountry of	قع التحميل	لد المغادرة/مو
	Destination	87(2)	F25	الدخول		Dispa	Dispatch				
[.11	1 Means of transport/conveyance وسيلة النقل جوي □ جوي			I.12	Conve	تعريفي/هوية وسيلة النقل Conveyance Identification No.				رقم التعريفي/	
	By Sea	بحري 🗆		I.13	Temp	erati	ure of Food	product	فظ المادة الغذانية	رجة حرارة ح	
	By Road		بري 🗆						•	فرفة	رجة حرارة ال
			- 4				Ambient حرارة الغرفة Chilled				
						Froze	n	-			جمد
1.14	Commodities Certif		Further Process	□ ā					بضانع لاستخدام		
	Other 🗆 🗸	بعد معالجة إضافي		Hu			ىي مباشرة: 🛘 :y	استهلاك الأده			
1.15	Name & Description of		n of the Food Pr	oducts		Product	t I	Expiry	، وتصنيف الأغذي		Total
-	Food item/s	HS-Code بند التعرفة	Treatment Type نوع المعالجة		Brand Name	Date		Date	No Packages	Batch/Lot No. رقم	Weight
	إسم ووصف المادة الغذانية	الجمركية	الوع المعالية		العلامة التجارية	خ الإنتاج	تاري	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	التشغيلة/الدفعة	لوزن الكلي
	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) Honey Bee and its products come from apiaries, which are supervised and controlled by the competent authority. Honey and/or bee products are produced in a country or a zone (of at least a 100 km radius) free from Aethina tumida infestation, and not subject to any restrictions associated with the infestation. or contain no live honey bees or bee brood, or have been found free of M. plutonius by a test method described in the refevant chapter of the Terrestrial manual. or have been produced at a country free from, American foulbrood. or have been found free from spore forms of P. larvae by a test method described in the honey indepth of the country free from, American foulbrood. or have been found free from spore forms of P. larvae by a test method described in the law of the country free from, American foulbrood. or have been found free from spore forms of P. larvae by a test method described in the law of the country free from, American foulbrood. or have been found free from spore forms of P. larvae by a test method described in the law of the larvae is a larvae of the larvae is a larvae in the country free from and the international standards for Honey (CODEX STAN 12-1981) Lea Lavae is a like in the interded its products are products are produced in a country or a zone (of at least a 100 km radius) Lea Lavae is a like in the international standards for Honey (CODEX STAN 12-1981) Lea Lavae is a like in the country in the country in the international standards for Honey (CODEX STAN 12-1981) Lea Lavae is a lavae in the international standards for Honey (CODEX STAN 12-1981) Lea Lavae is a lavae in the international standards for Honey (CODEX STAN 12-1981) Lea Lavae is a lavae in the lavae in the international standards for Honey (CODEX STAN 12-1981) Lea Lavae in the lavae in the lavae in the international standards for										إجراء عطياً المناحل المناحل عطياً المناحل الم
	relevant chapter of the			**			1993	P. 1	البكتيريا .larvae	طى عصيات وبوغات	
	of both bacillary and s Honey and/or bee proc spp, or has been strain	ducts except (ned through a	royal jelly) are Pro filter of pore size n	o greater				ها عن 12 mm	لا يزيد حجم ثقوب	ترشيحه عبر مصفاة	فاروا أو أنه تم
Addi	of both bacillary and s Honey and/or bee pro spp, or has been strain core temperature of m	ducts except (ned through a inus 12°C or l	royal jelly) are Pro filter of pore size n ess for at least 24 h	o greater nours	than 0.42 mm; or froz			يها عن 42 mm	لا يزيد حجم ثقوب قل لمدة 24 ساعة		فاروا أو أنه تم جميد حتى -12
	of both bactilary and s Honey and/or bee prot spp, or has been strain core temperature of m tional Health Attes	ducts except (ned through a inus 12°C or l stations (D	royal jelly) are Pro filter of pore size n ess for at least 24 h	o greater nours	than 0.42 mm; or froz			يها عن 42 mm	لا يزيد حجم ثقوب قل لمدة 24 ساعة	ترشيحه عبر مصفاة درجة من الداخل أو ا بة إضنافية خاصناً	فاروا أو أنه تم جميد حتى -12 فادات صحد
Autho	of both bacillary and s Honey and/or bee proc spp, or has been strair core temperature of m tional Health Attes orized Officer Name &	ducts except (ned through a inus 12°C or latations (D	royal jelly) are Pro filter of pore size n ess for at least 24 h	o greater nours	than 0.42 mm; or froz			يها عن 42 mm	لا يزيد حجم ثقوب قل لمدة 24 ساعة	ترشيحه عبر مصفاة درجة من الداخل أو ا بة إضافية خاصا أمخص المختص	ناروا أو أنه تم جميد حتى -12 فادات صحي مع ووظيفة ال
Autho Name	of both bactilary and s Honey and/or bee prot spp, or has been strain core temperature of m tional Health Attes	ducts except (ned through a inus 12°C or latations (D	royal jelly) are Pro filter of pore size n ess for at least 24 h	o greater nours	than 0.42 mm; or froz			يها عن 42 mm	لا يزيد حجم ثقوب قل لمدة 24 ساعة	ترشيحه عبر مصفاة درجة من الداخل أو ا بة إضافية خاصا أمخص المختص	باروا او انه تم معید حتی -12 بادات صحد



Verification of the Halal certificate/Halal slaughtering certificate must be undertaken for all relevant consignments of food. In the case of meat and meat products, the Muslim agency25 (Societies and Islamic councils) in the exporting country that approved by the GCC will supervise the slaughter process and provide documentation according to GCC requirements.



Recognized Islamic bodies for Halal certification shall issue Halal slaughtering certificates for non-processed meats; they shall also issue Halal certificates for any food products that contains meat, gelatin, fats and for any food product labelled as Halal. Either Halal slaughtering certificates or Halal certificates can be issued for the processed meat products



Muslim Agencies (Islamic associations) to be in compliance with the GSO standard No 2055/2010, The previously approved Halal slaughterhouses and Islamic associations at the countries of origin are automatically eligible to certify Halal products for export to all the GCC member countries. List of approved slaughterhouses and Islamic association will be updated as per harmonized requirements.



Where meat products are manufactured in a country other than the country of origin of that meat, a Halal certificate is required from the country where the meat was manufactured. GCC countries retain the right to require a Halal slaughter certificates if deemed necessary.

Attestations set forth below must be recorded under the standardized form for Halal certificate and Halal slaughtering certificate as listed in (Appendix 3)



- 6.3.1 Halal Slaughtering Attestations for Export of Meat and Meat Products-Slaughtering has occurred:
- 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 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.

Template No (1): Halal Slaughtering Certificate for Export of Meat and Meat Products

	Slaughtering (Certificate for ex	porting M	eat and	Logo		يج العربية		شهادة الذبح الحلال ا المصدرة لدول مجلس		
1.	Certificate d	etails							تفاصيل الشهادة		
1.1	Halal Slaugh Certificate F	tering Reference No.	ي للشهادة	الرقم المرجع الذبح الحلال	1.2	Source			مصدرها		
1.3	Date:					-			تاريخها		
1.4	Health Certif	ficate No:						:	رقم الشهادة الصحية		
2.	The Author	ized Slaughterho	ouse:						المسلخ المرخص		
2.1	Name of the Slaughterho			اإسم المسلخ	2.2	2.2 Address of the Slaughterhouse					
2.3	Veterinary A	pproval No	البيطري	رقم التصريح	2.4	Compe	and Address of etent Authority Is nary Approval		إسم و عنوان الجهة الرسمية المانحة للتصريح البيطري		
3. Authorized Meat Cutting Establishment مركز تقطيع اللحوم المرخص								مركز تقطيع اللحوم ا			
3.1	Name of the Establishmen	집에 어느 이 사람이 사내가 하는 것이 하는 것이다.	يع اللحوم	اسم مركز تقط	3.2	Address	s of Meat Cutting e	est. عوم	عنوان مركز تقطيع الله		
3.3	Veterinary Ap		البيطري	رقم التصريح ا	3.4	Compe	المسية الرسمية الرسمية الرسمية Competent Authority Issuing the Veterinary Approval				
4.	Identification	on of the meat and	d meat Prod	ucts	-			نوم و منتجاتها	توصيف وتصنيف الله		
n	Meat Type	Carcass (Whole/Cuts)	Brand Name	Date of Slaughte		Expiry Date	e No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight		
1	نوع اللحوم	الذبيحة (كاملة/قطع)	العلامة التجارية	اريخ الذبح	3	اريخ الانتهاء	عدد الطرود :	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي		
5.		ughtering Attest	ations						إفادة الذبح الحلال		
Slaughtering has occurred: - 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. The fresh meat (chilled or frozen) originated from a country and a liverage of the competent authority of the country of the country in a slaughter man with a knife.								- بمسلخ مجاز مز اشراف هيئة المختصة بدول - بحضور مفوض - في مكان لا يسم - بأيدي قصابين منشأ اللحوم الطاز			
	hterhouse that e meat is Halal	is authorized to e animal.	export meat	to GCC; a	nd the	source	التعاون لدول الخليج	يوانات حلال.	العربية و مصدر ها ح		
Certi	fying Agency:							:5-	الجهة المائحة للشهاه		
Offic	ial Stamp:			الرسمي:	الختم ا	Name o	f certifier:		إسم الشخص:		
Date	:			:6	التاريخ	Positio	n:		الوظيفة:		
						Signatu	re		التوقيع:		



6.3.2 Halal Attestations for Export of Products of Animal Origin

- -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.
- -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.

Template No (2): Halal certificate for Export of products of Animal Origin

Halal Certificate for Origin to GCC Coun	7.00	lucts of Anima		The state of the s	سدير الأغذية المستخ لى دول مجلس التعا			
Certificate d	Contract of the Contract of th				7.7	65 03 03		تفاصيل الشهادة
1.1 Halal Certific	cate	بعي للشهادة	الرقم المرج الحلال	1.2 So	urce			مصدرها
1.3 Date:			تاريخها					
1. 4 Heath Certifica	ite No.:			uras	recessor ex		:4	رقم الشهادة الصحيا
2			-	7		وصيف وتصنيف الا		
		ation of the r	meat and p	rocessed	foods	containing mea	t products	1
Name & Description of Food Item	Source of Meat and its Derivatives	Brand Name	Date of Slaughte	1977	200	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
اسم ووصف المادة الغذائية	مصدر اللحوم ومشتقاتها	العلامة التجارية	اريخ الذبح	یخ تا نهاء	تار الات	عدد الطرود	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي
The food products including meat, fats been extracted und Agency for Halal C	which contain is & meat deriva er the supervisi	atives (such as	s gelatin) h gnized Isla	nave راف ماون mic	تحث إش	اجها أو استخلاصها	ل الجيلاتين) قد تم انت معتمدة من قبل الجه	إفادة الحلال أن الأغنية المحتوية ومشتقات اللحوم (مثا جهة او هيئة إسلامية لدول الخليج العربية
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. The recognized Islamic Agency has verified the related original in the meat ingredients used in the manufacturing of the concerned food products. The recognized Islamic Agency has verified the related original indicate in the meat ingredients used in the manufacturing of the concerned food products.								
4 Certifying Ag	gency						ادة:	الجهة المانحة للشه
Official Stamp:	,		الرسمي:	Nar الختم	ne of t	he certifier:		إسم الشخص:
Date:			خ:	Pos التاري	ition:			الوظيفة:
				Sigr	ature	:		التوقيع:



7. Inspection and clearance of imported foods

Steps in the inspection and clearance process for consignments of imported food are summarized in Annex 1. Inspection and clearance of consignments of imported food will be carried out according to GCC requirements and where relevant, the principles and standards of relevant international organizations e.g. Codex, OIE, IPPC



7.1 Reserve notification and detention of consignment

Where a consignment of food is found to be noncompliant with GCC requirements, the Competent Authority will issue a reserve notification that states the reason for the reservation and the product will be detained under official control.

7.2 Temporary release of a consignment may be allowed in the case of non-compliance with some import requirements not related to food safety.



- 8. Food imported for non-commercial purposes are designated as:
- -Food of personal use as determined by harmonized rules of the GCC countries
- -Food samples for scientific research that will not be used for human consumption.
- -Food promotion samples for non-commercial distribution for human consumption, accompanied by a health certificate and labeled with the term (free sample)



- 9. Food prohibited from importation on food safety grounds
- -Food rejected by other countries on food safety grounds where the decision of rejection provides scientific evidence or sufficient information to indicate that the food is not safe for human consumption.
- -Food religiously forbidden as per GSO technical regulations. (from food suitability perspective).
- -Food with ingredients or additives that are not permitted based on scientific evidence or GCC requirements and international standards.



10. Prohibition of importation of foods on sanitary or phytosanitary grounds

Any consignment of imported food may be prohibited from importation on sanitary or Phytosanitary grounds to protect the life and health of humans, animals, plants and the environment, as deemed appropriate by the countries of the GCC.

	A. Technical re	gulations 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 المُجَهَّزة - لحم البرجر.
5	GSO 814	Prepared meat – Sausage (اللحوم المجهزة - السجق (الثقانق
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. بلحم البقر المملح المعلن
9	GSO 2055-1	Halal food part (1): general requirement الأغذية الحلال ــ 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 : الاشتر اطات العامة لجهات اصدار شهادات الحلال
11	GSO 993	Animal slaughtering requirements according to Islamic law. اشتر اطات ذبح الحيوان طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية
12	GSO 2231	General Requirements for the materials intended to come into contact with food. الاشتر اطات العامة لمواصفات المواد الملامسة للأغذية
13	GSO CAC/RCP 58	Code of hygienic practice for meat. مدونة الاشتر اطات 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 الأغنية



The Gulf Accreditation Centre

GCC Accreditation Center.html

Halal accreditation is a formal declaration by an accreditation body which testifies that a particular Halal Certifying Body is competent to certify Halalness of specific products or services.



The Gulf Accreditation Centre

http://gcc-accreditation.net/en/approved_provider/



Secretariat General of the Gulf Cooperation Council The Cooperation Council for the Arab States of the Gulf GCC

Thank you very much for your kind attention