

Conditions & Requirements for Importing Food to the Kingdom of Saudi Arabia



Table of Contents

Preface.....	1
Article 1: Scope And Purpose.....	1
Article 2: definitions.....	2
Chapter 1: Import Conditions.....	4
Article 3: Food Controls In The Exporting Countries.....	5
Chapter 2: Import Requirements.....	7
Article 4: General Import Requirements.....	8
Chapter 3: SFDA Procedures.....	11
Article 5: SFDA Procedures.....	12
Article 6: Import Requirements For Foods Of Animal Origin.....	13
Article 7: Import Requirements For Foods Of Plant Origin And Their Products.....	14
Article 8: Auditing Competent Authorities in the exporting countries.....	15

Introduction:

The framework for regulating the import of food products into Kingdom of Saudi Arabia and the relevant requirements and conditions is based on article 7 under KSA Food Act, which states that:

“Imported food shall not be released prior to SFDA approval as laid down by the regulations, policies and procedures under this Act. SFDA shall be responsible for developing regulatory bylaws for controlling the clearance process of foodstuff intended for importation into the Kingdom of Saudi Arabia”.

In addition to Article 3 (paragraph. 4) under Food Act bylaws which stipulates the following:

“Countries exporting their products to Kingdom of Saudi Arabia shall comply with the import conditions and requirements issued by SFDA”.

Article 1: scope and definitions

Scope:

These requirements and conditions apply to all food products imported from the exporting countries into Kingdom of Saudi Arabia.

Purpose:

This document aims at the following:

1. Lay down the conditions and requirements, which must be met by the competent authorities in countries intending to export their food products to Kingdom of Saudi Arabia.
2. Provide assurances from competent authority (s) in exporting countries that the entities wishing to export their products to the Kingdom of Saudi Arabia comply with the regulations approved by the Kingdom related to human, animal or plant health.
3. Ensure food safety and facilitate movement of international trade.

Article 2: definitions

- 1. Competent Authority:** the body/bodies responsible for the official food controls in the exporting countries.
- 2. Food:** any material (raw, fresh, processed, or partially processed) intended for human consumption. It shall also include any substances used in the manufacturing preparation or treatment of food.
- 3. Food Chain:** the different stages which food undergo from primary production to human consumption, including food importing, exporting, manufacturing, preparing, treatment, packaging, stocking, moving, possession, distribution, presenting for sale, selling and complimentary distribution.
- 4. Food Establishment:** any entity of legal existence involved in food handling during any stage of the food chain, except for home kitchens.
- 5. Technical Regulations:** Mandatory documents that describe food components, its manufacturing and producing methods and the rules that control such properties. They also include terms, signs, packaging, illustrative data or food label related to food or its production method.
- 6. Sanitary and Environmental Requirements:** instructions, rules or guidelines, which must be maintained when handling food to ensure the safety of health and environment as stipulated by the relevant technical regulations.
- 7. Primary Production:** it refers to breeding and rearing farm animals prior to slaughter, in addition to the cultivation of primary products, which may include harvesting and milking. It also refers to hunting and fishing, collecting and producing crustaceans, and harvesting wild plants.

8. Risks: potential factors indicating the level of negative effect on human health as a result of exposure to a certain food source.

9. Hazard: a biological, chemical or physical factor present in food or a state, which may render food harmful or detrimental to human health.

10. Food traceability: measures or procedures followed to help track any food or component of food through all stages of food chain.

11. Inspection: a set of checks and controls on food handling throughout the stages of food production to ensure compliance with the regulatory requirements.

12. The Kingdom: the Kingdom of Saudi Arabia.

13. Halal food: Food and drinks, which are allowed to be consumed according to Islamic rules by eating, drinking, injecting or inhaling, should comply with the requirements mentioned in the standards SFDA.FD/GSO 2055-1 and SFDA.FD/GSO 993.

14. Certificate of consignment/ shipment for halal slaughter: certificate issued by halal certification bodies recognised by the Halal Center in the Saudi Food and Drug Authority, to be attached to each consignment/shipment of meat, poultry or its products.

15. Certificate of consignment/ shipment for halal products: certificate issued by halal certification bodies recognised by the Halal Center in the Saudi Food and Drug Authority, to be attached to each consignment/shipment of products that require a certificate (Halal).

16. Halal Certificate: Certificate confirms that the establishment is granted Halal Certificate from Halal certification bodies (HCBs) that are recognized by Halal Center- SFDA according to the halal standards and regulations in the Kingdom of Saudi Arabia.



Chapter 1

Import Conditions

Article 3: Food Controls in the Exporting Country

1. SFDA has the right to officially audit the operational procedures of the competent authority/authorities in the exporting country to verify that the legislations and regulatory systems in that country are in compliance with KSA food law, technical regulations, standards, guidelines, directives and any legislations related to KSA animal and plant health code.

2. SFDA may either carry out the audit or delegate the competent authority/authorities in the exporting country (or any third party, private or public, as per to Article 43 under Saudi Food Act) to do so in order to check in particular:

2.1 The availability of applicable legislations in the exporting country concerning food safety, animal and plant health, plant protection and animal welfare and products, the use of drugs, animal feeds and their byproducts.

2.2 The organization of the exporting country's competent authorities, their powers and independence, the supervision to which they are subject and the authority they have to effectively enforce the law.

2.3 That the control systems are maintained and documented.

2.4 That the competent authorities have sufficient resources, including diagnostic facilities, to perform their missions.

2.5 The training programs for the inspectors or staff involved in the official controls.

2.6 The animal and plant health situation and zoonosis.

2.7 The notification system for outbreaks of animal and plant diseases to the relevant international bodies (where applicable).

2.8 The official controls on the import of animals, plants and their products in the exporting country, and to which extent the SPS and animal welfare standards are applied without compromising consumers' health, the implementation of the appropriate protection measures to safeguard food against the potential sources of risks related to the surrounding environmental factors, agricultural inputs or any other materials used in the primary production.

2.9 The assurances which the exporting competent authorities can provide regarding compliance with, or equivalence to, KSA import requirements.

3. SFDA may demand that the exporting country provide information in relation with the controls stated above in paragraph (1), and , where necessary, the records which verify the implementation of such controls.



Chapter 2

Import Requirements

Article 4: General Import Requirements:

The SFDA may request accurate and up-to-date information on the general organization and management of food, veterinary, sanitary and phytosanitary control systems applied in the exporting countries intending to export products to KSA. This may include:

- 1.1. Any existing, new or proposed sanitary or phytosanitary regulations.
- 1.2. Control and inspection procedures, as well as relevant pesticide or food additive tolerance levels and regulations.
- 1.3. Any information related to the food chain.

4.1 Residue Plans for Foods of Animal Origin

All countries intending to export their products of animal origin to KSA shall have in place an effective residue control plans for banned or controlled chemicals, antibiotics, hormones or/and other contaminants in line with SFDA requirements. These plans shall be in place for the particular type of food intended to be exported to KSA.

4.2 Residue Plans for Foods of Plant Origin and Their Products

The SFDA may demand official guarantees from the central competent authority in the exporting country regarding the use or the restriction of certain chemicals involved in the manufacture of foods of plant origin, or regarding the composition (e.g. absence of genetically modified organisms (GMOs)) of the product and/or the post-harvest treatment.

4.3: Traceability of Foods of Animal Origin and Their Products

All countries intending to export their food products of animal origin to KSA shall have in place a traceability system for such products through all the stages of food chain.

4.4 Temporary exemption

The SFDA may allow exemptions from the conditions set out in paragraph 4.1 to 4.3 and for a period that it determines at the request of the exporting country or a request from the importer.

4.5 Certification of Food Products of Animal Origin and Their Products

1. Certificate of consignment/ shipment for halal slaughter

1.1. The consignment/ shipment of whole meat and meat parts intended for export to Saudi Arabia shall be accompanied by a certificate of consignment/shipment for halal slaughter verifying that the animals were slaughtered in accordance with Saudi/GSO technical regulations, provided that the certificate is issued from a halal certification body recognised by Halal center-SFDA.

2. Certificate of consignment/shipment for halal products

2.1. The consignment/shipment of products containing in its production, components that require Halal Certificate , accordance with Saudi/GSO technical regulations which stipulate that such ingredients comply with KSA halal standards and regulation, shall be accompanied by certificate of consignment for halal products issued by a halal certification body recognised by Halal Center -SFDA.

3. Health Certificates

3.1. Consignments of products of animal origin shall be accompanied by appropriate health certificates issued by the competent authority in the exporting country.

3.2. The SFDA shall have the right to put the exporting countries into different categories according to the outcome of risk assessments, the conditions under articles (1 thru 5) of this document, and as per the assurances submitted by each exporting country regarding the products intended for exportation to KSA.

3.3. The health certificate forms, as required by paragraph 3.1 and 3.2 under article 3, shall follow the SFDA health certificate or GSO health certificate model in terms of format and content, or shall be in a format to be determined by SFDA in case of absence of a SFDA model in the appendix 1.

Certification of processed Fruits, Vegetables and Grains

1. An official phytosanitary certificate shall be provided by the competent authority in the exporting country when importing fresh fruit and vegetables, and grains.

2. The format of the phytosanitary certificate shall follow the model set out by the concerned competent authority in KSA.



Chapter 3

SFDA Procedures

Article 5: SFDA Procedures:

1. The SFDA shall set detailed conditions and procedures for the import of food products from a country (or from areas/regions within the country) if such conditions and procedures are not provided for by KSA legislations. In addition, when necessary, the concerned KSA competent authority shall draw detailed conditions for animal health in coordination with SFDA. The purpose of these detailed conditions and procedures is to achieve the following:

1.1. To list the exporting countries from which certain products can be imported into KSA.

1.2. To design standard models for the health certificates accompanying food consignments.

1.3. To create specific import conditions (e.g. additional guarantees such as regionalization) tailored according to the type of product, animal or associated risks, taking into account the information provided by the exporting country. These specific import condition may apply to one or more products, one or more countries, one or more regions within the country.

2. The exporting country shall be added to the aforementioned list indicated in paragraph 1.1 under Article 5, only if all the required guarantees ensuring compliance or equivalence with KSA food law and animal health code are presented by the exporting country.

3. When designing or updating the above list, the following must be considered:

3.1. The exporting country's legislations on food safety, animal and plant health.

3.2. The structure, organization, official controls and jurisdictions of the competent authority in the exporting country, in addition to the guarantees it can provide to enforce the relevant legislations.

3.3. The existence of adequate official controls in the exporting country.

3.4. The efficiency and rapidity of the information exchange system on the presence of food risks.

3.5. The guarantees, which can be provided by the exporting countries to ensure that the requirements, met by food establishments, are in compliance or equivalence with KSA Food law.

3.6. Designing and timely updating a list for food establishments.

3.7. The establishments added to the list in paragraph 3.6 under Article 5 shall be subject to the efficient and periodical control of the competent authority in the exporting country.

Article 6: Import Requirements for Foods of Animal Origin:

1. Country List:

1.1. Without prejudice to the requirements of Articles 4, SFDA shall make a list of all countries approved, on health grounds, for exporting products of animal origin and other products to KSA, drawing upon relevant fact sheets and other information published by international entities. With respect to animal health, other KSA competent authorities shall be involved.

1.2. Where any country fails to meet the eligibility requirements for entry into the “country list”, SFDA may issue import permits for food products on a case-by-case basis and upon request from the importer. Such permits may entail the provision of attestations from a responsible official body in the country of export.

2. Establishment List

2.1. SFDA may grant permission for food establishments to import products intended for human consumption to KSA, if such premises are approved to export their products by the recognized control authority in the exporting country.

2.2. Import from establishments, which are not granted SFDA approval, shall only be permitted if the requirements stated in paragraph 1.2 under article 6, are met.

3. Import Permit:

Without prejudice to what is stated in these requirements, import permit procedures issued by the Ministry of Trade (NO. 106 dated 7/4/1441) regarding import permits for poultry and their products, fish and aquatic products of animal origin, table eggs and products thereof, must be applied according to its guideline approved by the SFDA.

Article 7: Imports Requirements for Foods of Plant Origin and their products:

1. The SFDA may require special conditions to be met by establishments processing food products of plant origin and other products and may allow import only from such establishments.

2. Import from establishments, which are not granted SFDA approval, shall only be permitted if the requirements stated in paragraph 1.2 under article 6, are met.

Article 8: Auditing the Competent Authorities in the Exporting Countries

1. The frequency of audits carried out by SFDA in the exporting countries shall depend on the following:
 - 1.1. The risk assessments of products exported to the KSA;
 - 1.2. The provisions of KSA legislations;
 - 1.3. The quantity and nature of imports from the concerned country;
 - 1.4. The results of controls carried out by SFDA or other official inspection services.
 - 1.5. The regular inspection reports and other official controls on food products imported from the concerned exporting country;
 - 1.6. The available information from SFDA or other official bodies in KSA.
 - 1.7. The information received from internationally recognized bodies such as the World Health Organization (WHO), the Codex Alimentarius Commission and the World Organization for Animal Health (OIE), or from other sources;
 - 1.8. The presence of outbreaks or emergencies, which may pose risk to public health.
 - 1.9. The need for investigation and/or response to emergencies in each exporting countries.
2. The criteria used for the purpose of country risk assessment shall be left to the discretion of SFDA.



Appendix 1: Model of SFDA Health Certificate

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					
Certificate of consignment/ shipment for halal slaughter. Source:		شهادة اللرسالية للذبح الحلال ¹ 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.						
		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"/> مباشرة: <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية <input type="checkbox"/> After Further Process						
Identification of the Food Products		توصيف وتصنيف الأغذية						
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرفة الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	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 (أمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي						
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 وبعدهم 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 منشأه خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهااسب 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 (SFDA.FD 382/2019,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 SFDA.FD 382/2019, 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 المصنوع، 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 محوره 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 810 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:

With regard to BSE:

For export from countries classified by the (OIE) as having negligible BSE risk:

1. That the country or region comply with the requirements mentioned in Clause No. (11.4.3) at the (OIE).
2. That the meat and meat products are from bovine subjected to ante- and post-mortem inspection.
3. That meat and meat products are produced from bovine born after the date from which the ban on the use of animal protein (meat-and-bone meal) derived from ruminants had been enforced.

For export from countries classified by the (OIE) as Controlled BSE risk:

1. That the country or region comply with the requirements mentioned in Clause No. (11.4.4) at the (OIE).
2. That the meat and meat products are from bovine subjected to ante- and post-mortem inspection.
3. That meat and meat products were derived from bovine that were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process;
4. Meat and meat products and meat were produced / handled in a manner that ensures such products do not contain and have not been contaminated with:
 - Tonsils and distal ileum of carcasses for all ages.
 - The brain, eyes, spinal cord, skull and vertebral column from cattle that are over (30) months.
 - Mechanically separated meat from the skull and vertebral column from bovine over (30) months of age.

For export from countries classified by the (OIE) as Undetermined BSE risk:

1. Meat and meat products should be from bovine:

- not fed on animal protein (meat-and-bone meal or greaves) from ruminants.
- passed ante- and post-mortem inspections.
- were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process;

2. Meat and its products have been produced / handled in a manner that ensures that such products do not contain and have not been contaminated with:

- Tonsils and Distal ileum of carcasses for all ages.
- Brain, eyes, spinal cord, skull and vertebral column, from cattle more than (12) months old.
- nervous and lymphatic tissues exposed during the deboning process,
- Mechanically separated meat from the skull and vertebral column from cattle over 12 months of age.

With regard to FMD:

All consignments should be in compliance with the requirements stipulated in Chapter (8.8) of the OIE Land Terrestrial Constitution (OIE).

Health Certificate for Export of Poultry Meat and Poultry Meat Products to the KSA		الشهادة الصحية لتصدير لحوم الدواجن 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
Certificate of consignment/ shipment for halal slaughter. Source:		شهادة الارسالية الذبح الحلال ¹ رقم الشهادة	
Border of Entry/Country of Destination Means of transport/conveyance By Air <input type="checkbox"/> By Sea <input type="checkbox"/> By Road <input type="checkbox"/>	بلد الوصول /منفذ الدخول وسيلة النقل جوي بحري بري	Border of Loading/Country of Dispatch Conveyance Identification No. Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	بلد المغادرة/موقع التحميل الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل 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"/> مباشرة: <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية <input type="checkbox"/> After Further Process	
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.
			Total Weight
			الوزن الكلي
Health Attestations		الإفادات الصحية	
The poultry meat and/or poultry meat products are safe and fit for human consumption		أن لحوم الدواجن و/أو منتجاتها سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي	
The birds 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 الطيور 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 poultry meat and/or poultry meat product from birds that have been subjected to ante-mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin.		أن لحوم الدواجن و/أو منتجاتها من طيور خضعت للفحص قبل الذبح وبعده من قبل أطباء بيطريين تابعين للجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.	

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 منشأه 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 poultry meat and/or poultry meat products comply with (SFDA.FD 382/2019,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 لحوم الدواجن و/أو منتجاتها متوافقة مع المتطلبات الخليجية SFDA.FD 382/2019, 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 المصنوع، 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 Certificate of consignment for halal slaughter per GSO 993 "Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules" Issued by a halal certification recognized by Halal Center-SFDA.	أن تكون لحوم الدواجن ومنتجاتها مصحوبة بشهادة ارسالية الذبح الحلال حسب المواصفة القياسية الخليجية رقم (993) اشتراطات تذكية الحيوان طبقاً للأحكام الإسلامية" صادرة من جهة مانحة لشهادات الحلال والمعينة من قبل مركز طلال بالهيئة العامة للغذاء والدواء.
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 محوره 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 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:

With regard to Avian Influenza (AI):

The poultry meat and its products comes from region(s)/ territory, which is free from highly pathogenic avian influenza, or 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

Health Certificate for Export of Products of Aquatic Animal Origin to the Kingdom of Saudi Arabia (KSA)		الشهادة الصحية لتصدير المنتجات البحرية ذات أصل حيواني 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 Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
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 مجعد
Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:	
Other <input type="checkbox"/> أخرى		Human Consumption Directly: <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.
			Total Weight
			الوزن الكلي
Health Attestations		الإفادات الصحية	
The products of aquatic animal origin are safe and fit for human consumption.		أن المنتجات البحرية سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي.	
The products of aquatic animal origin are derived from non-toxic species that do not cause any sign of disease.		أن مصدر المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني من فصائل غير سامة ولا تُسبب أي علامات مرضية.	
Where aquatic animals are grown in farms or aquaculture production areas, hygiene requirements are under the control of the competent authority of the country of origin.		في حال تربية الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني ضمن مزارع أو مناطق إنتاج بحرية، فإن هذه المناطق خاضعة للرقابة على المتطلبات الصحية من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.	

<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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).</p>	<p>أن المنتجات البحرية المعدة للاستهلاك الآدمي لم تظهر عليها أعراض الأمراض المعدية و/أو الوبائية والمتضمنة في قوائم المنظمة الدولية للصحة الحيوانية (OIE).</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>The aquatic animals were not bred genetically modified or engineered in a way that does not occur naturally by multiplication and /or natural recombination.</p>	<p>أن تكون الأحياء البحرية غير محورة وراثياً أو تم الحصول عليها عن طريق استخدام التقنية الحيوية الحديثة.</p>
<p>The products of aquatic animal origin have been and handled in accordance with GSO 1694</p>	<p>تم تداول المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني وفق الطرق الصحية السليمة بما يتوافق مع المواصفة القياسية الخليجية GSO 1694</p>
<p>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.</p>	<p>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</p>
<p>The products of aquatic animal origin satisfies the conditions laid down in technical regulation GSO 1016 on microbiological criteria for foodstuffs.</p>	<p>أن المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني مطابقة للائحة الفنية الخليجية رقم GSO 1016 الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.</p>
<p>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.</p>	<p>أن المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني للائحة الفنية الخليجية رقم GSO 2481 الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية.</p>
<p>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.</p>	<p>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>
<p>B1: Fish: The fish originate from a country/territory zone declared free from (EHN, IHN, 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: 1. inactivation of the pathogenic agent according to OIE recommendation (Aquatic Animal Health Code) ;or 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: أن مصدر الأسماك من دولة / مقاطعة أو منطقة خالية من الإصابة بأي من (EHN, IHN, KHV, RSIV, SVCV, VHS, VHSV, SAV, ISAV, infection with A. invadans, أو infection with G. salaris) بما يتوافق مع متطلبات ما يعنيهها من مواصفات المنظمة العالمية للصحة الحيوانية أو أن تكون الأسماك خضعت للإجراءات التالية: 1. تم تعطيل مسبب المرض وفقاً لما ورد في توصيات المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE). كود الأحياء المائية، أو: 2. في حال استيراد فليبه السمك أو شرائح السمك فإنه يجب أن يكون مجمد أو مبرد.</p>

<p>Fish non-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 • شرائح الأسماك المجمدة 1406
<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</p> <p>have been passed the following:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.inactivation of the pathogenic agent according to OIE recommendation (Aquatic Animal Health Code) ;or 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>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 توراك في الروبيان، فيروس النخر الجلدي الدموي، مرض نخر العضلات، مرض النخر الكبدى البنكرياسي، مرض الذيل الأبيض بما يتوافق مع متطلبات ما يعنيه من مواصفات المنظمة العالمية للصحة الحيوانية، أو</p> <p>أن تكون القشريات خضعت للإجراءات التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.تم تعطيل مسبب المرض وفقاً لما ورد في توصيات المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE). كود الأحياء المائية، أو: 2.في حال كون القشريات (روبيان) فإنه يكون من روبيان مجمد منزوع القشرة والرأس ومحضر للأغراض التجارية.
<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"> • GSO 1361 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</p> <p>have been passed the following:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.inactivation of the pathogenic agent according to OIE recommendation (Aquatic Animal Health Code) ;or 2.in the case of importation of the following commodities that have been prepared and packaged for retail trade: <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 يعنيه من مواصفات المنظمة العالمية للصحة الحيوانية، أو</p> <p>أن تكون الرخويات خضعت للإجراءات التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.تم تعطيل مسبب المرض وفقاً لما ورد في توصيات المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE). كود الأحياء المائية، أو: 2.في حال استيراد أحد المنتجات التالية: <ul style="list-style-type: none"> • المحلزون البحرية (أذن البحر) منزوعة القشرة. • لحوم الرخويات • المحار بنصف قشرة <p>يجب أن يكون مبرد أو مجمد.</p>
<p>The products of aquatic animal origin has been obtained from territory/state [name]</p>	<p>تم إنتاج المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني من المقاطعة / ولاية [اسم المقاطعة]</p>
<p>I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate.</p>	<p>أنا الموقع أدناه المسئول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.</p>
<p>Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:</p>	<p>اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:</p>

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 Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
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. Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل 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"/> 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 التعرّف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية
			Production Date
			Expiry Date
			No Packages
			Batch/Lot No.
			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 الادمي) تم إجراء عمليات تداول عسل النحل و/أو منتجات النحل في منشأه غذائية	
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.		(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 (CODEX STAN 12-1981)).	

Honey Bee and its products come from apiaries, which are supervised and controlled by the competent authority.	إن عسل النحل ومنتجاته تترد من مناطق 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 °س 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 بالحنضة الأوروبية. أو أنه تأكد أن المواد المستوردة خالية من <i>Melissococcus plutonius</i> بعد فحصها بالطريقة المبينة في الفصل المتعلق بها في دليل اليابسة. أو أنه تمت معالجتها بطريقة تضمن القضاء على البكتيريا <i>Melissococcus plutonius</i>
Honey and/or bee products are Produced at a country 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 بالحنضة الأمريكية. أو أنه تأكد أن المواد المستوردة خالية من بوغات يرقات المرض بعد فحصها بالطريقة المبينة في دليل اليابسة. أو أنه تمت معالجتها بطريقة تضمن القضاء على عصيات و بوغات البكتيريا <i>P. larvae</i> .
Honey and/or bee products except (royal jelly) are Produced at a country free or zone from <i>Varroa spp</i> , 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 مناطق في بلد أو منطقة خالية من سوسة الفاروا أو أنه تم ترشيحه عبر مصفاة لا يزيد حجم ثقبها عن 0.42 mm: أو تجميد حتى -12 درجة من الداخل أو أقل لمدة 24 ساعة.
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 Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
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.	
		Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجعد
Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:	
Other <input type="checkbox"/> أخرى		Human Consumption Directly: <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.
			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 الآدمي.	
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 يماثله.	
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.	

<p>The processed fruits and vegetables shall be free from chemical and pesticides residue, or within allowable limits reference with the Gulf technical regulations (SFDA.FD 382/2019) "Maximum Permissible Limits for Pesticides in Agricultural and Foodstuffs Part 1 and Part 2".</p>	<p>أن تكون الخضار والفاكهة المصنعة خالية من المواد الكيميائية وبقيايا المبيدات أو في الحدود المسموح بها في اللائحة الفنية الخليجية رقم (SFDA.FD 382/2019) "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الأول والجزء الثاني".</p>
<p>The processed fruits and vegetables shall be free from microbiological or within the limits in the technical regulation (GSO 1016) "Microbiological Criteria For Foodstuffs"</p>	<p>أن تكون الخضار والفاكهة المصنعة خالية من التلوث الميكروبيولوجي أو في الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للائحة الفنية الخليجية (GSO 1016) "المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية".</p>
<p>The processed fruit and vegetables shall be in compliance with the Gulf technical regulations (GSO 123) "General requirements for fresh fruits and vegetables".</p>	<p>يجب أن تكون ارسالية الخضار والفاكهة المصنعة مطابقة لمتطلبات اللائحة الفنية الخليجية رقم (GSO 123) "الاشتراطات العامة للخضروات والفاكهة الطازجة".</p>
<p>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.</p>	<p>يجب أن تكون الخضار والفاكهة خضعت للفحص من قبل المختصين في الجهة الرقابية ووجدت خالية من آفات الحجر الزراعي والآفات غير الحجرية.</p>
<p>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</p>	<p>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</p>
<p>The processed fruits and vegetables have been traded, transported, stored and packaged according to the technical requirements of GSO 323.</p>	<p>أن الخضار والفاكهة المصنعة تم تداولها ونقلها وتخزينها وتعبئتها وفقاً للمتطلبات الفنية الواردة في المواصفة القياسية (GSO 323)</p>
<p>I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate</p>	<p>أنا الموقع أدناه المسئول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.</p>
<p>Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:</p>	<p>اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:</p>

Health Certificate for Export of Table Eggs and Egg Products to the KSA		الشهادة الصحية لتصدير بيض المائدة ومنتجاته المعدة للاستهلاك الآدمي 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 Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
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"/> 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 التعرفة الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية
			Production Date
			Expiry Date
			No Packages
			Batch/Lot No.
			Total Weight
			الوزن الكلي
Health Attestations		الإفادات الصحية	
The eggs/ egg products are safe and fit for human consumption.		إن البيض و/أو منتجاته سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الآدمي	
The eggs/egg products were handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority in the country of origin and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.		تم إجراء عمليات تداول البيض و/أو منتجاته في منشأه 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 Table eggs and /or its products comply with (SFDA.FD 382/2019, 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 بيض المائدة و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات الخليجية، SFDA.FD 382/2019, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193	

<p>The egg and/or egg product has not been derived from birds fed on processed animal protein, excluding fishmeal.</p>	<p>أن مصدر البيض و/أو منتجاتها من طيور لم يتم تغذيتها بالبروتين الحيواني المصنع، باستثناء مسحوق الأسماك.</p>
<p>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.</p>	<p>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 اليابسة؛ وأنه تم اتخاذ جميع الاحتياطات اللازمة بعد المعالجة لمنع تلوث البضاعة بأي مصدر لفيروس إنفلونزا الطيور ومرض نيوكاسل.</p>
<p>The egg has been derived from healthy poultry that have no apparent evidence of any contagious and/or infectious disease as listed by (OIE).</p>	<p>أن مصدر البيض من طيور خالية من الأمراض المعدية و/أو الوبائية والمتضمنة في قوائم المنظمة الدولية للصحة الحيوانية (OIE).</p>
<p>The eggs were not from genetically modified birds and their products in accordance with GSO 2141.</p>	<p>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</p>
<p>I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate</p>	<p>أنا الموقع أدناه المسئول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.</p>
<p>Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:</p>	<p>اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:</p>

Health Certificate for Export of Milk , and Milk Products To the KSA		الشهادة الصحية لتصدير الحليب ومنتجاته 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 الجهة الرقابية المختصة العنوان	
		Country of origin Country of Destination	بلد المنشأ بلد الوصول
		ISO code ISO code	رمز الأيزو رمز الأيزو
Producer Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
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 مجعد
Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:	
Other <input type="checkbox"/> أخرى		Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الآدمي مباشرة: <input type="checkbox"/>	
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 التعرّف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية
			Production Date
			تاريخ الإنتاج
			Expiry Date
			تاريخ الانتهاء
			No Packages
			عدد الطرود
			Batch/Lot No.
			رقم التشغيل/الدفعة
			Total Weight
			الوزن الكلي
Health Attestations		الإفادات الصحية	
The milk/milk products are safe and fit for human consumption		إن الحليب و/أو منتجاته سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الآدمي	
The milk /milk products has been derived from healthy animals that are subject to the official veterinary service inspections in the country of origin.		أن مصدر الحليب و/أو منتجاته من حيوانات سليمة ومسجلة وخاضعة للفحص البيطري من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.	
The milk/milk products was handled in an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.		تم إجراء عمليات تداول الحليب و/أو منتجاته في منشأه 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 Milk and/or Milk product comply with (SFDA.FD 382/2019, GSO 2481, GSO 1016, GSO CODEX STAN 193).	تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيمويات الزراعية في الحيوانات الحية، وأن أي متبقيات من الهرمونات، المضادات الحيوية، المبيدات، المعادن الثقيلة أو غيرها من الملوثات في الحليب و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات الخليجية، SFDA.FD 382/2019، 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 حراريا ناتجة من حيوانات من منطقة لم يسجل بها مرضي الحمى القلاعية وحمى الوادي المتصدع خلال السنتين السابقتين للتصدير على الأقل، وانه يوجد برنامج لمكافحة مرض السل ومرض البروسيلا وقد تم اختبار الحيوانات المنتجة للحليب في مختبر حكومي معتمد عن الامراض المسجلة في بلد التصدير والتي تشمل (مرض السل-مرض البروسيلا) ونتائج سلبية. أن الحليب ومشتقاته قد تم معاملته وفقاً لإحدى طرق المعاملة الخاصة بالحليب ومشتقاته الواردة في دستور هيئة الغذاء الدولي.
The raw 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، وتنتهي 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 والمتضمنة 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 محوره 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 لللائحة 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:

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

Health Certificate for Export of Assorted Food Products To the KSA		الشهادة الصحية لتصدير الأغذية المتنوعة 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 Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
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 مجعد
Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:	
Other <input type="checkbox"/> أخرى		Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> مباشرة: <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية <input type="checkbox"/> After Further Process	
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.
			Total Weight
			الوزن الكلي
Health Attestations		الإفادات الصحية	
Food products are safe and fit for human consumption		إن المنتجات الغذائية سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي	
The food product(s) was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and/or officially recognized body and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.		تم إجراء عمليات تداول للمنتجات الغذائية في منشأة غذائية خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.	
Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary		إفادات صحية إضافية خاصة، إذا تطلب الأمر ذلك	
Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:		اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:	

Health Certificate for Export infant formula		الشهادة الصحية لتصدير بدائل حليب الأم المصنعة للرضع	
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 الجهة الرقابية المختصة العنوان	
		Country of origin Country of Destination	بلد المنشأ بلد الوصول
		ISO code ISO code	رمز الأيزو رمز الأيزو
Producer Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
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 مجعد
Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:	
Other <input type="checkbox"/> أخرى		Human Consumption Directly: <input type="checkbox"/> الاستهلاك الآدمي 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
			تاريخ الإنتاج
			Expiry Date
			تاريخ الانتهاء
			No Packages
			عدد الطرود
			Batch/Lot No.
			رقم التشغيل/الدفعة
			Total Weight
			الوزن الكلي
Health Attestations		الإفادات الصحية	
The milk/milk products are safe and fit for human consumption		إن الحليب و/أو منتجاته سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الآدمي	
The milk /milk products has been derived from healthy animals that are subject to the official veterinary service inspections in the country of origin.		أن مصدر الحليب و/أو منتجاته من حيوانات سليمة وخاضعة للفحص البيطري من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.	
The milk/milk products was handled in an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.		تم إجراء عمليات تداول الحليب و/أو منتجاته في منشأه خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.	

<p>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 Milk and/or Milk product comply with (SFDA.FD 382/2019, SFDA.FD 2481:2019, SFDA.FD GSO 1016, SFDA.FD 193:2019).</p>	<p>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 الحليب و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات الخليجية SFDA.FD 382/2019, SFDA.FD 2481:2019, SFDA.FD GSO 1016, SFDA.FD 193:2019</p>
<p>The products 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.</p>	<p>ان المنتج من دولة أو منطقة خالية من مرض الحمى القلاعية خلال 12 شهر السابقة من صدور الشهادة ولم يستخدم التحصين ضد مرض الحمى القلاعية خلال نفس الفترة.</p>
<p>The row milk has undergone or been produced from raw milk which has been submitted to a pasteurization treatment involving a single heat treatment with a heating effect at least equivalent to that achieved by a pasteurization process of at least 72°C for at least 15 seconds and where applicable, sufficient to ensure a negative reaction to an alkaline phosphatase test applied immediately after the heat treatment.</p>	<p>أن المنتج قد خضع أو تم إنتاجه من الحليب الخام الذي تم تقديمه إلى معالجة البسترة التي تشمل معالجة حرارية مفردة مع تأثير تسخين على الأقل مكافئ لما تحقق بواسطة عملية بسترة لا تقل عن 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل و عند الاقتضاء ، ما يكفي لضمان رد فعل سلبي لاختبار الفوسفاتاز القلوية تطبيقها على الفور بعد المعالجة الحرارية.</p>
<p>The products have been and handled in accordance with GSO 1694</p>	<p>تم تداول المنتجات وفق الطرق الصحية السليمة بما يتوافق مع المواصفة القياسية الخليجية GSO 1694</p>
<p>The product has been produced in establishment apply condition laid down in GSO 21</p>	<p>أن المنتج تم إنتاجه من منشأة متوافقة مع المواصفة القياسية الخليجية GSO 21</p>
<p>The products have been traded, transported, stored and packaged according to the technical requirements of SFDA.FD GSO 323.</p>	<p>أن المنتجات تم تداولها ونقلها وتخزينها وتعبئتها وفقاً للمتطلبات الفنية الواردة في المواصفة القياسية (SFDA.FD GSO 323)</p>
<p>The products were not from genetically modified products in accordance with GSO 2141.</p>	<p>أن المنتجات غير محوره وراثياً (معدلة) وفقاً للمتطلبات الفنية الواردة في المواصفة القياسية (GSO 2141).</p>
<p>The product satisfies the conditions laid down in GSO 223, GSO 2106, GSO 2500, SASO 1904</p>	<p>أن المنتج متوافق مع اللائحة الفنية الخليجية التالية: • رقم (GSO 223) "اشتراطات بدائل حليب الأم". • رقم (GSO 2106) "البدائل المصنعة لحليب الأم وصيغ تغذية الرضع ذات الاستخدامات الطبية الخاصة". • رقم (GSO 2500) "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية". • رقم (SASO 1904) "الأغذية الحليبية التكميلية للرضع والأطفال "غذاء المتابعة".</p>
<p>Authorized officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:</p>	<p>اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:</p>

Health Certificate for Export of processed MeatIn the third country to the KSA		الشهادة الصحية لتصدير اللحوم المصنعة في بلد ثالث 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 الجهة الرقابية المختصة العنوان	
		Country of origin Country of Destination	بلد المنشأ بلد الوصول
		ISO code ISO code	رمز الأيزو رمز الأيزو
Producer/Slaughterhouse Est. Name Address	الشركة الصانعة/المسلخ الاسم العنوان	Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
Certificate of consignment/ shipment for halal slaughter Source:	مصدرها:	Certificate No:	شهادة الإرسالية للذبح الحلال ¹ 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"/> مباشرة: <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية <input type="checkbox"/> After Further Process	
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
			تاريخ الإنتاج
			Expiry Date
			تاريخ الانتهاء
			No Packages
			عدد الطرود
			Batch/Lot No.
			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 (أمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي	
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 منشأه خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية الرسمية، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثلته.	
The meat has been stored and transported in accordance with GSO 815 and GSO 323		تم تخزين اللحوم ونقلها طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية. GSO 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.	
The Competent Authority shall periodically take samples representative of the production for analysis purpose, to assure the safety of the product and its compliance with the standards		أن تقوم الجهة الرقابية الرسمية بأخذ عينات دورية ممثلة للإنتاج لتحليلها للتأكد من سلامة المنتج ومطابقته للمواصفات القياسية.	

The meat product comply with Microbiological standards for commodities and foodstuffs (SFDA.FD/GSO 1016:2015).	أن تكون اللحوم متوافقة مع المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية (SFDA.FD/GSO 1016:2015)
The source of raw meat is from a slaughterhouse and a country approved by the SFDA and published on the SFDA website.	أن يكون مصدر اللحوم الخام من منشأة ودولة معتمدة لدى الهيئة ومنشورة على موقع الهيئة الإلكتروني.
The raw meat comply with the Health attestations mentioned in the Health Certificate approved by the SFDA and confirmed by the representative of the competent authority in the country of origin (a copy of which is to be attached)	أن تكون اللحوم الخام مطابقة للافادات الصحية المذكورة في الشهادة الصحية المعتمدة لدى الهيئة والمصادق عليها من قبل ممثل الجهة الرقابية في بلد المنشأ (يتم ارفاق نسخه منها)
The raw meat comply with the Certificate of consignment for halal slaughter requirement and issued by a halal certification body recognized by Halal Center-SFDA (a copy of which is to be attached)	أن تكون اللحوم الخام مطابقة لشروط شهادة الإرسالية للذبح الحلال والصادرة من الجهات المانحة و المعينة في بلد المنشأ من قبل مركز حلال بالهيئة العامة للغذاء والدواء (يتم ارفاق نسخه منها)
In the regions infected by FMD, All meat used in the manufacturing processes shall comply with the requirements stipulated in Article (Article 8.8.31) of the World Organization for Animal Health (OIE).	في المناطق المصابة بمرض الحمى القلاعية FMD يجب أن تكون جميع اللحوم المصدره متوافقة مع الاشتراطات المنصوص عليها في المادة (Article 8.8.31) في المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE).
The establishment has the ability to carry out the tracking process and withdraw products with high efficiency.	أن تكون المنشأة لها القدرة على اجراء عملية التتبع و سحب المنتجات بكفاءة عالية.
I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate	أنا الموقع أدناه المسؤول المختص أئيد 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