

بسم الله الرحمن الرحيم



مجلس الغرف السعودية
Council of Saudi Chambers



خطاب المرفقات:

١٤٤٠/٤/١٣

التاريخ:

ش.غ ٨٩٩

الرقم:

سلامه الله

سعادة أمين عام الغرفة التجارية والصناعية

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته،

أود الإحاطة بأن المجلس تلقى خطاب الهيئة العامة للفضاء والدواء رقم (٢٨٧٧٧) /ع) وتاريخ ١٤٤٠/٤/١٢ (مرفق)، بشأن تحديث قائمة المنشآت المعتمدة لتصدير لحوم الأبقار ومنتجاتها وكذلك قائمة المنشآت المعتمدة لتصدير لحوم الأغنام ومنتجاتها من جمهورية باكستان الإسلامية إلى المملكة العربية السعودية وذلك من خلال الرابط التالي: <https://goo.gl/5k4zpy>

أمل من سعادتكم التكرم بعد الاطلاع توجيه المختصين بالعمليم على المعنيين من مشتركي غرفتكم الموقرة.

وتقبلوا وافر التحيية والتقدير،

مساعد الأمين العام لشؤون الغرف

حمدود بن محمد الربيعي

نسخة مع التحية للهيئة العامة للفضاء والدواء

الغرفة التجارية الصناعية بالقصيم

رقم الوارد: 391:

التاريخ: 1440/04/13 - م 20-12-2018

المرفقات: 8

الجهة: مجلس الغرف السعودية



المملكة العربية السعودية

ص.ب ٦٦٦٣ الرياض ١١٥٧٤

هاتف: +٩٦٦٢٣٢٣٢٣٢

فاكس: +٩٦٦٢٣٢٨٣١١

Kingdom of Saudi Arabia
P.O. Box 16683 Riyadh 11474
Tel +966 11 218 2222
Fax +966 11 218 2111



المملكة العربية السعودية
الهيئة العامة للطعام والدواء

(برقية عاجلة)

سالمه الله
سالمه الله
سالمه الله
سالمه الله

سعادة الأمين العام لغرف التجارية الصناعية السعودية
نسخة لسعادة رئيس الغرفة التجارية الصناعية بالرياض
نسخة لسعادة رئيس الغرفة التجارية الصناعية بمحافظة جدة
نسخة لسعادة رئيس الغرفة التجارية الصناعية بالمنطقة الشرقية
السلام عليكم ورحمة الله وبركاته، وبعد:

نفيد سعادتكم بأنه تم اعتماد الشهادات الصحية الباكستانية الخاصة بتصدير اللحوم (الابقار والاغنام) ومنتجاتها إلى المملكة العربية السعودية (مرفق بطية)، وقد تم تحديث قائمة المنشآت المعتمدة لتصدير لحوم الابقار ومنتجاتها وكذلك قائمة المنشآت المعتمدة لتصدير لحوم الأغنام ومنتجاتها من جمهورية باكستان الإسلامية إلى المملكة العربية السعودية، ويمكن الاطلاع عليها من خلال موقع الهيئة الإلكتروني على الرابط التالي:

https://www.sFDA.gov.sa/ar/food/about/administration/mangement_food/Pages/EDOIFC-MeatAndImportingCountries.aspx?v=1&countryId=14

أمل تفضل سعادتكم بالاطلاع واتخاذ الخطوات التالية:

أ. التعليم على جميع الغرف التجارية الصناعية السعودية لإبلاغ ذوي العلاقة من الشركات والتجار بهذا القرار.

ب. النشر عن ذلك في جميع وسائل الإعلان المتاحة بالغرف التجارية الصناعية السعودية.

نرجو وتفضلوا سعادتكم بقبول وافر التحيه والتقدير...

متحملاً
بـ

نائب الرئيس التنفيذي لقطاع العمليات

سامي بن سعد الصقر

وارد
مجلس الغرف السعودية
الرقم ١٠٧١ المرفقات
التاريخ ١٤٢٤/١٢/٢٠١٩ هـ

AMSMLK166

Health Certificate for Export of Meat(BeeF and Sheep)
and Meat Products to the KSA

الشهادة الصحية تصدر للثغور (البقر واللحم) ومنتجاته إلى المملكة العربية السعودية

1.1 Consignor (Exporter)	المرسل [المصدر] Name Address	الاسم العنوان	1.2 Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	رقم المرجعي للشهادة الصحية محل الإصدار تاريخ الإصدار																		
1.4 Consignee (Importer)	المرسل إليه [المستورد] Name Address	الاسم العنوان	1.3 Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان																		
1.7 Producer/Slaughterhouse Est.	المزرعة الصالحة [المصانع] Name Address	الاسم العنوان	1.5 Country of origin بلد المنشأ	1.6 ISO code رمز الإيزو																		
1.10 Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول [بلدة] العنوان		1.8 Packing Est. (if applicable) Name Address	1.9 شهادة النجع العامل رقم الشهادة																		
1.12 Means of transport/conveyance	وسيلة النقل By Air <input type="checkbox"/> جوئل By Sea <input type="checkbox"/> بحري By Road <input type="checkbox"/> ارضي		1.11 Border of Loading/Country of Dispatch	بلد التفريغ/موقع التخدير																		
1.15 Commodities Certified for	شُرْطُ تَعْلِيقِ الْبَلَاغِ لِإِسْتِخْدَامِهِ فِي:																					
أَخْرَى (أُخْرَى) مُوَشَّهَدَةٍ 11 Other D. After Further Process																						
أَسْتَهْدَافُ الْأَنْسَابِ مُوَشَّهَدَةٍ 11 Human Consumption Directly: 11																						
لِتَوْصِيفِ وَلِتَكْسِيفِ الْأَغْذِيَةِ																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Name & Description of Food</th> <th>HS Code</th> <th>Treatment Type</th> <th>Brand Name</th> <th>Production Date</th> <th>Expiry Date</th> <th>No Packages</th> <th>Batch/Job No.</th> <th>Total Weight</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>سموم الحيوانات</td> <td>0202</td> <td>غير معالجة</td> <td>العلامة التجارية</td> <td>تاريخ الإنتاج</td> <td>تاريخ الانتهاء</td> <td>عدد العبوة</td> <td>رقم</td> <td>الوزن الكلي</td> </tr> </tbody> </table>					Name & Description of Food	HS Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Job No.	Total Weight	سموم الحيوانات	0202	غير معالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد العبوة	رقم	الوزن الكلي
Name & Description of Food	HS Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Job No.	Total Weight														
سموم الحيوانات	0202	غير معالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد العبوة	رقم	الوزن الكلي														
البيانات الصحية																						
<p>1.17 Health Attestations</p> <p>The meat and/or meat product are safe and fit for human consumption</p> <p>لـ اللحوم، وإنما منتجاتها طيبة (آمنة) وصالحة لاستهلاك البشر</p> <p>تم ت�يم الحيوانات في مطلع مرخص ومحتن من قبل الجهات المختصة في تلك المنشأة ويوافق عليه من قبل الهيئة العامة للصحة العامة والدواء ويتم تثبيت شهادات الجودة الرقابية الشخصية باللونة الصفراء</p> <p>لـ اللحوم وإنما منتجاتها من حيوانات خافتت العصر قبل النجع وبعد، من قبل الجهات المختصة ويتحقق تكامل التغذية المختصة في تلك المنشأة</p> <p>تم إجراء عمليات تذوق اللحوم وإنما منتجاتها في مكان دخلها من قبل الهيئة الرقابية المختصة، وتحقق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى معايير حفظ الهرس أو بسالة</p> <p>تم تطبيق الممارسات البيطرية الحديثة في استخدام الأدوية البيطرية (بدون محظوظ المرض) والكلوريات الزراعية في تقويمات الماشية، ولأنه يتحقق في التذوق وإنما منتجاته موافقة مع الممارسات البيطرية ذات الصفة</p> <p>لـ مصدر الدارم وإنما منتجاتها لم يتم تجنب تناقض الصناعة على الأرض لتحكم فيه</p> <p>لـ مصدر الدارم وإنما منتجاته حيوانات تم تجنبه تناقض الدارم في المصانع استناداً إلى التطلب الشديد للوصافة أو غير ذلك من الأسباب</p> <p>لـ اللحوم ذاتها من مهارات وذكاء وذكاء في المصانع من مهارات وذكاء في المصانع</p> <p>الجهة الرقابية في تلك المنشأة</p> <p>مصدر اللحوم من حيوانات غير معروفة وزائياً (محظوظ) أو تم الحصول عليها عن طريق لستخدام تقنية الحيوان الحديثة</p> <p>لـ ي تكون مصدر اللحوم من حيوانات تربطي من شهارة به يتوافق مع متطلبات التوصيات الفنية المنشورة رقم (714 و 1400) GSO</p> <p>ودون العدمة الصحية (آمنة) على النجع / لحوم أربع مرات مترتبة لغيرها (GSO 996)</p>																						

The meat satisfies the condition laid down in GSO 1916 on microbiological criteria for food safety.	إن المeat تلبي شروطه المطبقة لـ GSO 1916 على معايير الأمان والتغذية
The meat has been stored and transported in accordance with GSO 317 and GSO 323.	تم تخزين اللحوم ونقلها حسب ما هو مكتوب في GSO 317 و GSO 323.
The meat satisfies the conditions laid down in GSO 2481 (on maximum residue limits/MRLs) of Veterinary Drugs in Food.	إن المeat تلبي شروطه المطبقة لـ GSO 2481 (على معايير المركبات الدوائية في الأغذية).
For zones where official FMD control program exists and/or where FMD status is unknown, feet, head and viscera are not allowed to export to KSA.	لا يسمح بتصدير الأقدام والرأس وال viscera من مناطق ذات برامج مكافحة FMD معروفة ولا يسمح بتصدير الملايين غير معروفة إلى المملكة العربية السعودية.
The meat has been submitted to maturation at a temperature greater than +2°C for a minimum period of 24 hours following slaughter and in which the pH value was less than 6.0 when tested in the middle of both the longissimus dorsi muscle.	تم تخزين اللحوم في درجة حرارة أعلى من +2°C لفترة لا تقل عن 24 ساعة، حيث أن قيمة pH كانت أقل من 6.0 عند اختبار العضلة الطويلة الظهرية في серединتها.
For beef and buffalo only, the meat has been derived from defective carcasses from which the major lymphatic nodes have been removed.	في حالة اللحوم البقرية وال Büffel، تم الحصول على اللحوم من الأشواك التي تم إزالتها من العظام.
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 الحصول على اللحوم من اللحوم التي لا تتوافق مع المعايير المطبقة في هذا الشهادة في جميع مراحل إنتاجها، النقل والتخزين.
I, the undersigned, authorise you to verify that the seal is genuine and that it reflects all the requirements mentioned on the certificate.	جعیت التأكيد على صحة الختم وصحته في جميع المعايير المطبقة في الشهادة.

Authorized officer Name & Position

Name of the Responsible Department

Official Stamp

Date: 19 September 2018

DR. KHURSHID AHMAD
DIRECTOR
MO. NATIONAL FOOD SECURITY & RESEARCH
GOVERNMENT OF PAKISTAN
ANIMAL QUARANTINE DEPARTMENT
KARACHI

اسم وظيفة الشخص المصدق

اسم المأذون الذي يطيّب لها

الختم الرسمي

التاريخ