



غرفة الشرقية  
ASHARQIA CHAMBER

الرقم: 3501000/245/ 1349  
التاريخ: 2016/08/16م  
الموافق: 1437/11/13هـ

المحترمين

السادة/مستركي الغرفة

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

تهديكم غرفة الشرقية أطيب تحياتها وتفيدكم بتلقيها خطاب الهيئة العامة للغذاء والدواء رقم(36046/ع(ص) ) وتاريخ(1437/11/06هـ)، والمشار فيه إلى موافقة معالي الرئيس التنفيذي للهيئة العامة للغذاء والدواء بقيام فريق فني من الهيئة بزيارة دولة اثيوبيا بغرض التفيتيش على عدد من المنشآت الراغبة في تصدير لحوم الأبقار والضأن والماعر إلى المملكة.

لذا نظرا لقيام المنشآت الاثيوبية التي قام الفريق الفني بزيارتها خلال الفترة من 1437/3/3هـ إلى 1437/3/7هـ بتصحيح الملاحظات التي أبداهها الفريق خلال الزيارة , فقد تمت الموافقة على الآتي:

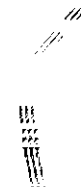
1. رفع الإيقاف المفروض على منشأة أورجانيك والسماح لها بتصدير منتجاتها من اللحوم إلى المملكة.
2. اعتماد المنشآت ( مسلخ حلال، مسلخ الآنا، مسلخ النجوم، مسلخ أبيسيني، مسلخ ألفورا، مسلخ ابيرجل) لتصدير منتجاتها من اللحوم إلى المملكة.

لمزيد من المعلومات يمكنكم زيارة موقع الغرفة الالكتروني ([www.chamber.org.sa](http://www.chamber.org.sa))

وتقبلوا خالص التحية والتقدير

الأمين العام

عبدالرحمن بن عبد الله الوائل



م ت ر / ع ص ص





(برقية عاجلة)

سعادة الأمين العام للغرف 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:

إشارة إلى موافقة معالي الرئيس التنفيذي للهيئة العامة للغذاء والدواء بقيام فريق فني من الهيئة بزيارة دولة اثيوبيا بغرض التفتيش على عدد من المنشآت الراغبة في تصدير لحوم الأبقار والضأن والماعز إلى المملكة.

يطيب لي إفادة سعادتكم بأنه نظراً لقيام المنشآت الاثيوبية التي قام الفريق الفني بزيارتها خلال الفترة من ١٤٣٧/٣/٣هـ إلى ١٤٣٧/٣/٧هـ بتصحيح الملاحظات التي أبداه الفريق خلال الزيارة، فقد تمت الموافقة على الآتي:

١. رفع الإيقاف المفروض على منشأة أورجانيك والسماح لها بتصدير منتجاتها من اللحوم إلى المملكة.

٢. اعتماد المنشآت (مسوخ حلال، مسوخ آلانا، مسوخ النجوم، مسوخ آبيسيني، مسوخ ألفورا، مسوخ ابيرجل) لتصدير منتجاتها من اللحوم إلى المملكة، ومرفق لسعادتكم طيه قائمة المنشآت الاثيوبية المحدثة.

أمل تفضل سعادتكم بالاطلاع واتخاذ الخطوات التالية:

- التميم على جميع الغرف التجارية الصناعية السعودية لإبلاغ ذوي العلاقة من الشركات والتجار بهذا القرار.
- النشر عن ذلك في جميع وسائل الإعلان المتاحة بالغرف التجارية الصناعية السعودية.

وتفضلوا سعادتكم بقبول وافر التحية والتقدير،،،

نائب الرئيس التنفيذي لقطاع الغذاء

د. صلاح بن عبدالعزيز الميمان

عنه / عبد العزيز بن شويش الشويش

محمد دوعن



قائمة المنشآت المعتمدة لدى الهيئة العامة للغذاء والدواء لتصدير لحوم الأبقار  
والأغنام والماعز من دولة اثيوبيا إلى المملكة العربية السعودية

Update 8/8/2016

No.	Name and address of establishment اسم المنشأة وعنوانها	Products permitted for export المنتجات	Registration No. رقم التسجيل
1	Luna Export Slaughterhouse Oromia regional state modgo town.	لحوم الأغنام	٢٠٠٣/٠٠٨
2	Modgo Modern Export Abattoir Oromia regional state modgo town	لحوم الأغنام	٢٠٠٦/٠٠٤
3	Organic Export Abattoir PLC Oromia regional state modgo town	لحوم الأبقار والأغنام	٢٠٠٨/٠١٠
4	ELFORA Agroindustries Abattoir Elfora Debrezeit- Oromia regional state Adea town	لحوم الأغنام	٢٠٠٠/٠٠١
5	HELIMEX ( Hashim Ethioplan Livestock Meat Exporter) Oromia regional state Adea town	لحوم الأبقار والأغنام	٢٠٠٠/٠٠٨
6	AKSEKER ETHIOPIA CASING PLC	لحوم الأبقار والأغنام	٢٠١٥/٠١٥
7	Halal FOOD INDUSTRIES PLC	لحوم الأغنام	٢٠١١/٠٣
8	ALNUJUM EXPORT SLUGHTER HOUSE	لحوم الأغنام	٢٠١١/٠١٢
9	ABYSSINIA SLUGHTERING SERVICE HOUSE PLC	لحوم الأغنام والأبقار	٢٠١٣/٠١٣
10	ELFORA METEHARA EXPORT ABATTOIR	لحوم الأغنام	٢٠٠٦/٠٠٣
11	ABERGELL INTERATION LIVESTOCK DEVELOPMENT PLC	لحوم الأغنام	٢٠١٠/٠١١

## Health Certificate for Export of red meat to the Kingdom of Saudi Arabia

## شهادة صحية لتصدير اللحوم الحمراء إلى المملكة العربية السعودية

I.1	Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	Certificate Reference No. I.2 Place of Issue Date of Issue Competent Authority		الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار الجهة الرقابية المختصة				
	I.4	Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	I.3 Address	العنوان				
		I.5	Country of origin	بلد المنشأ	ISO code*	رمز الأيزو			
I.6	Country of Destination			بلد الوصول	ISO code*	رمز الأيزو			
		I.7	Producer/Slaughterhouse Est. Name Address	الشركة الصناعة/المسلخ الاسم العنوان	Packing Est. (if applicable) I.8 Name Address		الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان		
Halal Slaughtering Certificate <sup>1</sup> Source:			I.9 Certificate No:		شهادة الذبح الحلال رقم الشهادة				
I.10	Border of Entry/Country of Destination		بلد الوصول/بلد التخول	I.11	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل			
I.12	Means of transport	وسيلة النقل	I.13	Vehicle Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل				
	By Air	<input type="checkbox"/> جوي		I.14	Temperature at which the food product should be kept <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen	درجة حرارة تداول وحفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد			
	By Sea	<input type="checkbox"/> بحري							
By land	<input type="checkbox"/> بري								
I.15		Commodities Certified for:		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في:					
<input type="checkbox"/> After Further Processing/Treatment بعد معاملة إضافية		Other <input type="checkbox"/> أخرى		Human Consumption <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي <input type="checkbox"/> No further treatment/processing is required مباشرة، بدون أي معاملة أو تصنيع					
Identification of the Food Products				توصيف وتصنيف الأغذية					
I.16	Name & Description of Foodstuff	HS-Code	type of cut	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No of Packages	Batch No.	Total Weight
	اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرقة الجمركية	نوع القطعية (في حال نبتة اللحم والقطيعات)	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل	الوزن الكلي

1	Meat derived from animals that were born and reared in Ethiopia and from livestock that were officially registered at the Ministry of Livestock and Fisheries.	١ أن اللحوم ناتجة من حيوانات ولدت ونشأت في اثيوبيا من قطعان مسجلة رسمياً لدى وزارة الثروة الحيوانية والسمكية.						
2	The meat has been derived from healthy animals that have no apparent evidence of any contagious and/or infectious disease as listed by (OIE).	٢ أن مصدر اللحوم هو حيوانات لم تظهر عليها أعراض الأمراض المعدية و/أو الوبائية والمتضمنة في قوائم المنظمة الدولية للصحة الحيوانية (OIE).						
3	Animals which have never been fed with animal protein (with the exception of fish meal), including meat, bone meal, greaves, or any other sources prohibited by the Islamic Sharia such as blood or derivatives of porcine.	٣ من حيوانات لم تتغذ على أعلاف تحتوي على بروتين حيواني (باستثناء مسحوق السمك) بما في ذلك اللحوم ومسحوق العظام والدهون المجففة وأي مادة تتعارض مع الشريعة الإسلامية مثل مشتقات الخنزير أو الدم.						
4	The meat is derived from animals less than 12 months old (for beef and buffalo only).	٤ أن يكون مصدر اللحوم من حيوانات تقل أعمارها عن ١٢ شهراً (للابقار والعجول فقط).						
5	The meat has been obtained from animals which have been reared in territory/ies [name]	٥ تم إنتاج اللحم من حيوانات تربت في المقاطعة/ المقاطعات [ اسم المقاطعة ]						
6	The meat has been obtained from animals not subject to prohibition as a result of an outbreak of Tuberculosis during the previous six weeks.	٦ تم إنتاج اللحم من حيوانات لم تتعرض للحظر نتيجة لانتشار مرض السل خلال الأسابيع الست الماضية.						
7	The meat has been obtained from animals which have remained for at least 90 days at the animal feedlot approved by the competent veterinary authority without coming into contact with animals of a different health status prior to subsequently going directly to a slaughterhouse (for beef and buffalo only).	٧ تم إنتاج اللحم من حيوانات بقيت في معالف معتمدة من الجهة المختصة لمدة لا تقل عن ٩٠ يوماً بدون اختلاطها مع حيوانات تعاني من حالة صحية قبل انتقالها مباشرة إلى المسلخ (للابقار والعجول فقط).						
8	The animals have been slaughtered in a slaughterhouse that has been approved by the Ministry of Livestock and Fisheries and under their supervision and approved by the Saudi Food and Drug Authority.	٨ أنه تم ذبح الحيوانات في مسلخ مرخص ومعتمد من وزارة الثروة الحيوانية والسمكية وتحت إشرافها وموافق عليه من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء.						
9	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.	٩ مصدر اللحوم من حيوانات غير محورة وراثياً (معدلة) أو تم الحصول عليها عن طريق استخدام التقنية الحيوية الحديثة.						
10	The meat has been obtained from animals which have been transported from farms in comply with the (GSO 714 and 1400) requirements	١٠ أن يكون مصدر اللحم من حيوانات تم نقلها من المزارع بما يتوافق مع متطلبات المواصفات القياسية الخليجية رقم ٧١٤ و ١٤٠٠.						
11	The meat come from (an) establishment implementing a program based on the HACCP principles.	١١ مصدر اللحوم من منشأة تطبق برامج مبنية على مبادئ الهاسب.						
12	The animal has past ante mortem and have shown no evidence of any diseases 24 hours prior the slaughter. The meat has been found fit for human consumption following post-mortem inspections carried out by an official veterinarian.	١٢ أن الحيوانات خضعت للفحص قبل الذبح ب ٢٤ ساعة ولم تظهر أي دلائل على إصابتها بأي أمراض، أن اللحوم خضعت للفحص بعد الذبح من قبل الطبيب البيطري الحكومي ووجدت أنها صالحة للاستهلاك الآدمي.						
13	The carcass or its parts have been marked with a health mark in accordance with [GSO 996].	١٣ وجود العلامة الصحية (الختم) على الذبائح أو أجزاء الذبائح حسب المواصفة القياسية الخليجية ٩٩٦						
14	The meat satisfies the conditions laid down in GSO 1016 on microbiological criteria for	١٤ أن اللحوم مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية رقم ١٠١٦ GSO الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية						

foodstuffs.	
15 The meat has been stored and transported in accordance with GSO 815 and GSO 232.	١٥ تم تخزين اللحوم ونقلها طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية GSO 815 و GSO 232.
16 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 when tested in the middle of both the longissimus dorsi muscle.	١٦ تم انتاج اللحم من ذبائح خضعت إلى فترة إنضاج عند درجة حرارة تزيد على + ٢ درجة مئوية لمدة لا تقل عن ٢٤ ساعة بعد الذبح وعند مستوى حموضة (pH) أقل من ٦ عند فحص الجزء الأوسط لكل من العضلات الظهرية والظهرية
17 For beef and buffalo only the meat has been driven from deboned carcasses from which the major lymphatic nodes have been removed	١٧ في حال كان مصدر اللحوم أبقار أو جاموس فإنه يلزم أن تكون اللحوم منزوعة العظم والعقد اللمفاوية
18 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.	١٨ تم انتاج اللحم بمعزل تام عن أي لحوم لا تتوافق مع المتطلبات المنصوص عليها في هذه الشهادة خلال جميع مراحل الإنتاج والنقل والتخزين.
19 I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate.	١٩ أنا الموقع أدناه المسئول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.
20 Responsible body for signature have been slaughtered on (dd/mm/yyyy)	الجهة الرسمية المختصة المخولة بالتوقيع
Name	الاسم
Position	الوظيفة
Signature	التوقيع
Official Stamp	الختم الرسمي
Date	التاريخ

\* هذه الشهادة قابلة للتعديل والإضافة حسب ما تراه الهيئة العامة للغذاء والدواء.

\*This Certificate can be amended and appended to based on SFDA requirements