

هيئة التقييس
 لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
 GCC Standardization Org.

**دور هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
 في مجال المنتجات الغذائية الحلال**

دورة تدريبية حول نظم إدارة سلامة الغذاء وإجراءات منح شهادات المطابقة
 للمنتجات الغذائية الحلال والأغذية العضوية

الدوحة - 17 - 18 أكتوبر 2011م

1

هيئة التقييس
 لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
 GCC Standardization Org.

**هيئة التقييس
 لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية GSO**

- هيئة تقييس إقليمية أنشئت تحت مظلة مجلس التعاون لدول الخليج العربية خلفاً
 لهيئة المواصفات والمقاييس لدول مجلس التعاون (1984-2003).
- استقلال مالي وإداري.
- بدء العمل مايو 2004م.
- المقر الرئيسي: مدينة الرياض - المملكة العربية السعودية.
- الدول الأعضاء: دولة الإمارات العربية المتحدة، مملكة البحرين، المملكة العربية
 السعودية، سلطنة عمان، دولة قطر ودولة الكويت. وقد انضمت الجمهورية اليمنية
 لعضوية الهيئة ابتداء من يناير 2010م .
- جميع الدول أعضاء بمنظمة التجارة العالمية، ومنظمات تقييس دولية وإقليمية
AIDMO, OIML, IEC, ISO

2

مهامنا :

- إعداد ونشر وتحديث المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية.
- تطوير الأنظمة والإجراءات الإقليمية الموحدة للتحقق من المطابقة، المترولوجيا القانونية والصناعية، أنظمة الجودة، أنظمة الاعتماد (البنية التحتية للجودة)
- نشر التوعية بالتقييس وبناء القدرات الذاتية.
- حماية المستهلك، والمحافظة على الصحة العامة والبيئة.
- تسهيل التجارة البينية بين دول المجلس والتجارة الدولية وإزالة المعوقات الفنية للتجارة ، والاتحاد الجمركي بين دول المجلس.
- تحقيق التوافق والانسجام بين المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية وإجراءات التحقق من المطابقة..... الخ مع المعايير والممارسات الدولية المقبولة.
- تحقيق متطلبات الاتحاد الجمركي
- دعم الصناعة الخليجية وشركات الخدمات.

3

الهيكل التنظيمي للهيئة

- تدار هيئة التقييس وتنظم من قبل الأجهزة التالية:
- مجلس الإدارة: ويتألف من وزراء التجارة والصناعة بدول المجلس.
- المجلس الفني: ويتألف من المديرين العامين لأجهزة التقييس الوطنية بدول المجلس.
- الأمانة العامة للهيئة.
- اللجان المتخصصة : اللجنة العامة للمواصفات ، لجنة التحقق من المطابقة ، الخ...


4


هيئة التقييس
 المجلس التعاوني لدول الخليج العربية
 GCC Standardization Org.

أنشطة التقييس في هيئة التقييس المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية

- يبلغ العدد الإجمالي للمواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية في الوقت الراهن حوالي **5500** مواصفة قياسية ولائحة فنية خليجية.
- 26% منها لوائح فنية خليجية (مواصفات إلزامية) و 74% مواصفة قياسية (اختيارية).
- تغطي هذه المواصفات القياسية واللوائح الفنية معظم القطاعات الاقتصادية الرئيسية.
- معدة من اللجان الفنية الخليجية من خلال مبدأ الاتفاق العام بين الشركاء.
- تعتمد بالإجماع من مجلس الإدارة وتصدر كل دولة الأداة القانونية لاعتمادها على المستوى الوطني.
- تقوم الدول الأعضاء بعد اعتماد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية باعتمادها وطنياً بكل دولة.

5


هيئة التقييس
 المجلس التعاوني لدول الخليج العربية
 GCC Standardization Org.

آلية إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية

- تعد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بناء على المبادئ التالية:
- متطلبات الصحة والسلامة والأداء وحماية المستهلك والبيئة والمتطلبات الدينية.
- تلبية متطلبات الصناعة والاستيراد والتصدير والمشتريات العامة والتجارة الدولية.
- تلبية التزامات اتفاقية المعوقات الفنية للتجارة (TBT) واتفاقية التدابير الصحية والصحية النباتية (SPS) عند إعداد وتطبيق وتبني المواصفات.
- يمكن أن تكون متبناة عن مواصفات دولية بلغتها الأصلية (كوسيلة سريعة لزيادة عدد المواصفات القياسية الخليجية).
- تعد المواصفات من قبل لجان فنية خليجية للمواصفات (توجد سبع لجان فنية خليجية للمواصفات، منها اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية).

6


 هيئة التقييس
 المجلس الخليجي للمواصفات القياسية
 GCC Standardization Org.

مجالات المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية الأغذية والزراعة

- الحليب ومنتجاته
- اللحوم ومنتجاتها والمنتجات الحيوانية الأخرى.
- الخضروات والفاكهة ومنتجاتها.
- الزيوت والدهون.
- الحبوب والبقول ومنتجاتها.
- المياه والمشروبات.
- السكر والحلوى.
- التوابل والبهارات.
- الشاي والقهوة والكاكاو.
- التبغ ومنتجاته
- الأعلاف.

7


 هيئة التقييس
 المجلس الخليجي للمواصفات القياسية
 GCC Standardization Org.

المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية قطاع الاغذية

- اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية (دولة قطر).
- إصدار ما يربو على 825 ما بين مواصفة قياسية ولائحة فنية خليجية. تمثل حوالي 17% من إجمالي العدد المعتمد وهو 5500.
- مجالات المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية:
- بطاقات المواد الغذائية المعبأة و فترات صلاحية المنتجات الغذائية
- المواد المضافة و الحدود القصوى للملوثات المسموح بها في الأغذية.
- القواعد العامة لصحة الغذاء.
- الحدود الميكروبيولوجية للمنتجات الغذائية.
- العبوات ومواد التعبئة والتغليف .
- مساعدات التصنيع.
- اشتراطات النقل والتخزين.
- الطرق العامة لفحص واختبار المنتجات الغذائية.

8

دور الهيئة في مجال الاغذية الحلال

- أولى الإسلام اهتماماً كبيراً بالغذاء الحلال ووضع قواعد عامة وتفاصيل معينة يحدد فيها الغذاء الطيب النافع وهو الغذاء الحلال ويحرم فيها بعض الأغذية إما لضرر ظاهر بالإنسان أو لحكمة لا يعلمها إلا الله عز وجل .
- جعل الإسلام في الأغذية الإباحة ويكون التحريم إما لوجود نص في القرآن الكريم أو السنة المطهرة أو لإجماع المسلمين أو القياس والاجتهاد المبني على القواعد الكلية للشرع .

9

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

- ويعرف الغذاء بأنه كل ما يؤكل ويتخذ منه القوت ويدخل فيه الشراب وتعرف المادة الغذائية بأنها أية مادة مصنعة أو نصف مصنعة أو غير مصنعة معدة للاستهلاك الآدمي المباشر أو تستخدم في تصنيع أو تحضير أو معاملة مادة غذائية ،
- ولا تشمل العطور والتبغ أو أية مواد تستخدم كأدوية فقط
- تقسم الأغذية إلى ثلاثة أنواع : أغذية من أصل حيواني ، وأغذية من أصل غير حيواني والمشروبات .
- فالأغذية الحيوانية فهي إما لحيوان بري لا يعيش إلا في اليابسة فالأصل فيها الحل إلا أن يرد مانع شرعي يحرمها .
- وحدد الإسلام ضوابط معينة لذبحها وطرق الحصول عليها أو أغذية لحيوان بحري وهو الذي لا يعيش إلا في الماء وهذه أيضاً الأصل فيها الإباحة .

10

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

- أما الأغذية من أصل غير حيواني مثل النباتات أتفق علماء المسلمين على إباحتها ما لم تكون نجسة أو ضارة .
- ويدخل في ذلك النباتات السامة وأنواع السموم المختلفة فهي محرمة شرعاً إلا إذا كانت المواد السامة أو الخطرة قد انتزعت منها أثناء التجهيز
- أما المشروبات فقد أباح الإسلام كل ما يشرب من الشراب النافع غير الضار وحرم الخمر الذي علمت أضراره الصحية الظاهرة ، وجميع أشكال المشروبات المسكرة والخطرة .
- وقد راعت وقد راعت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون كل تلك القواعد والضوابط عند وضعها المواصفات القياسية للمنتجات الغذائية لكونها الجهة الوحيدة المناطة بها إصدار مواصفات قياسية خليجية وأعطت الأولوية القصوى لها بحيث يصل الغذاء إلى المستهلك خالياً من أي مادة محرمة شرعاً وبصورة صحية سليمة واضحة في الاعتبار جميع ما يصدر من توجيهات شرعية بدول المجلس بهذا الخصوص

11

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

- وقد أولت الهيئة اهتماماً خاصاً بموضوع الغذاء الحلال وأعطته الأولوية القصوى في خططها حيث كانت أول مواصفة قياسية تصدرها هي المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 9/2007 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " وكان من ضمن متطلباتها أن تكون البيانات الايضاحية متمشية مع متطلبات الشريعة الغراء .
- وقد روعي عند وضع هذه المواصفات أن تتلائم مع الظروف الخاصة بالمنطقة وأن تستجيب لمتطلبات الشريعة الغراء وتحافظ على سلامة وصحة المستهلك ولتحقيق ذلك تناول هذه المواصفات عادة عدة جوانب من بينها الاشتراطات الواجب توافرها أو تلك التي يجب استبعادها لكي يصبح المنتج صحيحاً و متمشياً مع المستويات المأمونة وتأتي في أولوية تلك المتطلبات ما تلزم به الشريعة الغراء من خلو المنتج من أي مادة محرمة شرعاً .

12

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

- وأن يتوافر في المنتج جميع المتطلبات التي تضمن خلوه من أي مادة ضارة بالصحة وعلى سبيل المثال الاشتراطات الميكروبيولوجية والملوثات والمواد المضافة مثل المواد الملونة والحافظة وبقايا الأدوية البيطرية
- كما تتناول مستويات الجودة التي يجب توافرها كالتركيب الكيميائي والطبيعي والحسي وطرق الفحص والاختبار التي تغطي جميع هذه الجوانب بالإضافة إلى متطلبات التعبئة والبيانات الايضاحية والنقل والتخزين وفترات الصلاحية والمتطلبات الأخرى التي تمنع غش أو تدليس المنتج .
- وفيما يلي عرض موجز لمحتويات بعض المواصفات القياسية الخليجية التي اشتملت على متطلبات الغذاء الحلال :
- أولاً : المواصفات القياسية الخليجية العامة :

13

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

1- GSO 9/2007 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة "

- تحدد هذه المواصفة القياسية التعاريف والاشتراطات العامة الواجب توافرها في بطاقات المواد الغذائية المعبأة بشأن اسم المادة الغذائية وقائمة المكونات وبيان صافي المحتويات كما تشمل البيانات الواجب توافرها والمتعلقة باسم المنتج وعنوانه وتاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية للاستعمال وبلد المنشأ واللغات التي تكتب بها هذه البيانات في بطاقة المنتج . كما نصت المواصفة على ما يلي :
- في حالة احتواء أي منتج غذائي على دهون أو لحوم حيوانية أو مشتقات أو مستخرجات حيوانية أو منتجاتها مثل الجيلاتين والأنفحة ، يجب ذكر أنواع الحيوانات المستخرجة منها مع مراعاة أن تكون مسموح بها شرعاً مع بيان ذلك في بطاقة المنتج .
- ألا تستعمل أية مسميات أو رموز أو علامات محظورة شرعاً أو ممنوعة نظاماً .

دور الهيئة في مجال الاغذية الحلال

2- **GSO 993/1999** "اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية"

- تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالشروط العامة لذبح الحيوان . وتشمل الطيور . طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية وقد اشتملت المواصفة على عدد من البنود تضمنت بنداً لتعاريف المصطلحات التي وردت بها مثل الذكاة والذبح والنحر والعقر والميتة ... الخ ، بالإضافة إلى المتطلبات والتي من بينها ما يلي :

أ- متطلبات الحيوان المراد ذبحه :

حيث نصت المواصفة ألا يكون الحيوان مما حرم على المسلم أكل لحمه مثل :

1- الميتة والمنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع وما أهل لغير الله به .

15

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

- 2- الخنازير والكلاب والحمير الأهلية والفيلة والبغال .
 - 3- الحيوانات المفترسة كالأسود والفهود والذئبة .
 - 4- الطيور الجارحة ذات المخالب الحادة التي تفترس بها كالنسور والصقور
- ب- متطلبات الذابح (المذكي) وأداة الذبح :
- 1- يكون الذابح مسلماً أو كتابياً (يهودياً أو نصرانياً) .
 - 2- يتم الذبح تحت إشراف مسلم مكلف عدل عارف بأحكام الذكاة الشرعية .
 - 3- تكون أداة الذبح المستخدمة من أي مادة ما عدا العظم والظفر .
 - 4- تكون أداة الذبح المستخدمة نظيفة وحادة ، تقطر بعدها لا بثقلها وتتم عملية النحر بصورة كاملة قدر الإمكان

16

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

- 5- أن يتم تعديل الشفرة الآلية في المسالخ التي تتبع هذا النظام بحيث تقتصر على قطع الأودجة الأربعة فقط دون سائر الرقبة ، وأن يكون ذلك من الجهة الأمامية وليس من أحد جانبي الرقبة .
- 6- لا يسمح باستخدام ضرب الحيوان على رأسه ولا ما في حكمه (مثل استخدام المسدس ذي الطلقة المسترجعة أو المطرقة غير المخترقة وثاني أكسيد الكربون).
- 7- يجب أن تبقى الحيوانات حية . في حالة استخدام الصعق الكهربائي ذي الجهد المنخفض على الرأس فقط . حتى يمكن تذكيتها وعلامة ذلك حركة الحيوان بعد الذبح وإذا ماتت قبل تذكيتها تعتبر موقوذة وترفض ولا تسمح باستخدام الصعق الكهربائي في حالة الطيور

17

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

- ج- متطلبات طريقة الذبح (الذكاة) :
- 1- يذكر اسم الله عند الذبح (بسم الله) .
- 2- أن يتم تذكية الحيوان باحدى الطرق الشرعية الواردة في بند (ب) .
- 3- أن يتم ذبح الحيوان بقطع الحلقوم والمرئ والودجين من الأمام من جهة الصدر لا من جهة القفا أو الظهر .
- 4- ألا يتم قطع أو كسو رقبة الحيوان أو القيام بأي فعل مشابه حتى ينتهي نزف الدم.
- 5- ألا يتم قطع أي جزء من الحيوان قبل تذكيته .
- 6- ألا يتم الذبح والتخزين في أماكن وبأدوات تستخدم لحيوانات يحرم على المسلمين أكل لحومها .

18

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

د- متطلبات الاشراف والمراقبة والاختتام

- 1- ترفق مع كل ارسالية شهادة مصدقة من قبل ممثلات دول مجلس التعاون الخليجي لكل دولة على حدة أو من ينوب عنها أو صادرة من مركز أو مؤسسة إسلامية (إن وجدت) معترف بها من قبل الجهات المعنية في دول مجلس التعاون وتثبت أن الذبح قد تم طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية وتكون مصدقة من ممثلات دول مجلس التعاون الخليجي أو من ينوب عنها.
- 2- يجب أن يكون ختم المركز الإسلامي أو المؤسسة الإسلامية صعب التزوير وأن تكون مادة الحبر ثابتة وغير ضارة بالصحة .
- 3- تختم كل ذبيحة (مبردة أو مجمدة) أو العبوات النهائية للحوم ذات القطيعيات الخاصة بختم المركز الإسلامي أو المؤسسة الإسلامية ومن قبل مندوبه ليدل على أن الذبح قد تم تحت إشراف ذلك المركز أو المؤسسة .

19

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

- **GSO 1931/2009** الأغذية الحلال - الجزء الأول: الاشتراطات العامة
- -تحدد هذه اللائحة الفنية الاشتراطات الواجب إتباعها عند إنتاج وإعداد وتداول وتخزين الأغذية الحلال و منتجاتها ومن بينها:
- أن يتم الذبح طبقاً للاشتراطات الواردة في اللائحة الفنية الخليجية رقم 993 "اشتراطات ذبح الحيوان وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية"
- أن تكون الأغذية الحلال ومنتجاتها ومشتقاتها مباحة طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، والتي تبيح جميع الأغذية باستثناء ما يأتي من المصادر الواردة في اللائحة الفنية.
- متطلبات التجهيز والتعبئة والتخزين والتداول والتوزيع .
- متطلبات الأجهزة والأدوات والمواد المساعدة المستخدمة في تجهيز منتجات الأغذية الحلال .

20

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

- بطاقة البيانات والتي تشمل - عند الرغبة في وضع شعار "حلال" على بطاقة المنتج فيجب أن تكون الجهة المانحة للشعار معتمدة وفقا للإجراءات التي تعتمدها هيئة التقييس الخليجية.

21

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

- GSO 2055/2010 " الأغذية الحلال - الجزء الثاني: اشتراطات جهات إصدار شهادات الأغذية الحلال وشروط اعتمادها " .
- تختص هذه اللائحة باشتراطات جهات إصدار شهادات الأغذية الحلال ، وهذه الجهات:
- جهة إصدار شهادات الأغذية الحلال : الجهة المعنية بإصدار شهادات الأغذية الحلال والمعتمدة من قبل سلطة اعتماد جهات إصدار شهادات الأغذية الحلال بدول مجلس التعاون الخليجي .
- سلطة اعتماد جهات إصدار شهادات الأغذية الحلال: الجهة المنحولة من الجهات الرسمية المعنية بدول مجلس التعاون الخليجي للقيام بأعمال اعتماد جهات إصدار شهادات الأغذية الحلال .

22

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

الاشتراطات العامة ومن بينها :

- أن تكون الجهة مشهورة ومعتمدة ومستوفية للشروط الرسمية المقررة لها في الدولة الموجودة بها .
- أن يكون لها مقر دائم في بلد اعتمادها، وهيكل تنظيمي محدد به مسؤوليات وواجبات العاملين بها .
- أن تتوافر لديها القدرة المالية والموارد لإدارة نظام إصدار شهادات الحلال ، وكذلك الإمكانيات البشرية .
- أن تلتزم بإصدار شهادات الأغذية الحلال طبقا للنموذج الخاص بذلك والمعتمد في دول مجلس التعاون الخليجي.

23

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

التوثيق والسجلات :

- أن يكون هناك نظام لتوثيق المستندات والسجلات (أسماء الذابحين (المذكين) ، المسالخ والمنشآت الغذائية التي تشرف عليها..الخ).
- إجراءات اعتماد جهات إصدار شهادات الحلال
- أن تتقدم جهات إصدار شهادات الحلال بطلب إلى سلطة الاعتماد في مجلس التعاون مرفق به كافة الوثائق والمستندات .وتتعهد خطيا بتطبيق المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بالحلال.
- ي حال التوصية بالموافقة الميدانية من سلطة الاعتماد يتم تكليف لجنة متخصصة من دول مجلس التعاون لزيارة الجهة للتأكد من مطابقته للشروط المطلوبة.
- في حال قبول الطلب، يتم اعتماد الجهة لمدة سنتين قابلة للتجديد على ضوء تقييم الأداء خلال هذه الفترة .
- يحق لسلطة الاعتماد في دول مجلس التعاون عمل زيارات منسقة أو مفاجئة للتأكد من استمرار استيفاء متطلبات الاعتماد.

24

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

- شهادات الأغذية الحلال
- بالنسبة للذبائح، (تاريخ الذبح ويحدد باليوم والشهر والسنة ، رقم الشهادة الصحية).
- بالنسبة للمنتجات الغذائية (تاريخ التصنيع .رقم الشهادة الصحية ، رقم شهادة الحلال للمكونات الغذائية وصورة عنها) .
- يتم إصدار شهادات الأغذية الحلال بواسطة جهات إصدار شهادات الحلال في بلد المنشأ وأن تكون وفقاً للنموذج الخاص بذلك.
- علامة التصديق على الحلال
- يحق للشركات المصنعة للمنتجات الحلال أن تستخدم كلمة حلال أو أن تضع علامة الحلال وفقاً للنموذج الخاص بذلك على العبوة الخارجية للمنتج، مع مراعاة التقيد باشتراطات المواصفة القياسية الخليجية رقم **GSO 9** "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".

25

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

- الجيلتين المعد للطعام
- نظراً لأن إنتاج الجيلتين يتم بشكل رئيسي في دول غير إسلامية من جلود وعظام حيوانات ذبحت بما يخالف الشريعة الإسلامية فقد أولت الهيئة اهتماماً كبيراً للتأكد من أن الجيلتين المستورد أو المستخدم في المنتجات الغذائية المختلفة يكون مصدره حيوانات مباحة شرعاً وتم ذبحها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية .
- **الكحول في المنتجات الغذائية**
- معظم الاغذية خالية من الكحول بحكم طبيعتها عدا بعض المنتجات والتي بحكم طبيعتها لها القابلية للتخمير مثل عصائر الفاكهة والتي يجب ان يكون لها حد أقصى لنسبة الكحول في منتجاتها
- يجب دراسة كل منتج على حدا لتحديد اهمية وضح حدود له .
- بالنسبة لتقدير نسبة الايثانول (الكحول) لضمان خلو المنتج منه فقد أصدرت الهيئة المواصفة القياسية الخليجية **GSO 438/1994** "منتجات الفاكهة والخضر - تقدير الايثانول " .

26

دور الهيئة في مجال الأغذية الحلال

مواصفات اخرى

- "GSO 997/1998" لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة "
- "GSO 834/1997" لحوم الجمال الطازجة والمبردة والمجمدة ."
- "GSO 996/1998" لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز الطازجة"
- "GSO 1327/2002" اللحم المفروم."
- "GSO 1329/2002" كفتة اللحم المبردة والمجمدة ."
- "GSO 1328/2002" السجق المعلب."
- "GSO 322/1994" الدجاج المبرد ."
- "GSO 381/1994" المستحلبات والمشتبات ومغلفات القوام المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية "
- "GSO 707/1994" المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية ."
- "GSO 23/2000" المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية "

27

شعار جيه إيمبل أوف هالال سيرتيفيكات Emblem of Halal Cert. Body	مرفق (1) شهادة الأغذية الحلال ALAL FOOD CERTIFICATE	شعار موم مجلس المومون الخليجى Emblem of G.C.C
رقم الشهادة:		
التاريخ:		
Name of Halal Certification Body:		
Body Accreditation No/ Address:		
اسم جهة إصدار شهادات الأغذية الحلال		
رقم اعتماد الجهة و عنوانه:		
اسم المصدر:		
Exporter Name:		
Exporter Address: Country:		
Gov:		
Area:		
Street:		
P.O. Box:		
عنوان المصنوع:		
شارع:		
منطقة:		
محافظة:		
صندوق البريد:		
Tele No:		
Mob:		
Fax:		
Email:		
رقم الهاتف:		
البريد الإلكتروني:		
اسم المستورد:		
Consignee Name:		
Consignee Address: Country:		
Gov:		
Area:		
Street:		
P.O. Box:		
عنوان المستورد:		
شارع:		
منطقة:		
محافظة:		
صندوق البريد:		
Tele No:		
Mob:		
Fax:		
Email:		
رقم الهاتف:		
البريد الإلكتروني:		
رقم الفاتورة:		
Commercial Invoice No:		
التاريخ:		
Date:		
Country of Origin:		
المصدر:		
Name of Sample:		
وصف العينة الغذائية:		
Type of Sample:		
اسم العينة الغذائية:		
Brand Name:		
العلامة التجارية:		
Nature of Sample:		
طبيعة العينة:		
Unit/Package (unit-subunit):		
العدد ونوع التغليف:		
Qty / Package:		
الوزن الصافي للوحدة أو للوحدة الجزئية:		
Net Wt. of unit/ subunit:		
وزن الإجمالي للوحدة أو للوحدة الجزئية:		
Batch No:		
رقم الشحنة:		
Freight By (land/sea/air):		
طريقة الشحن (براً / بحراً / جواً):		
Flight No:		
رقم الرحلة:		
Health Certificate No:		
رقم الشهادة الصحية:		
Slaughtering Date:		
تاريخ الذبح:		
Prod Date:		
اسم ورقم المصنع:		
Name & No. of Slaughterhouse:		
تاريخ الإنتاج:		
Exp Date:		
رقم شهادة تحليل المكونات الغذائية:		
Halal Certificate for Food Ingredient No:		
الشركة المنتجة/ المصنع:		
Producing Food Establishment/Plant:		
<p>يشهد جهة</p> <p>بأن الشحنة اللحوم المبينة أعلاه قد تم ذبحها وفقاً لمطابقات المواصفة GSO...993. وثقله بحضور ممثلي المفوض و تحت إشرافه المباشر في المسلخ المبين أعلاه. أو أن الشحنة الغذائية تم إنتاجها في الشركة المنتجة/المصنعة المبينة أعلاه طبقاً للاشتراطات العامة للأغذية الحلال المواصفة GSO...2008.</p> <p>certifies that the above mentioned foodstuff shipment has been slaughtered according to GSO...993, and under direct supervision of authorized representative appointed in the Slaughter house indicated above, or the foodstuff shipment has been produced in the food establishment/Plant indicated above according to General Requirement for Halal food GSO...2008.</p>		
اسم مشرف الذبح/ الإنتاج:		
ID No:		
اسم مدير الجهة:		
Signature:		
اسم مدير الجهة:		
Signature:		
ختم الحلال الرسمي:		
Official Halal Seal:		
نسخة إلى:		
Copy to:		



هيئة التقييس
ادول مجلس التعاون ادول الخليج العربية
GCC Standardization Org.



شكراً لكم

www.gso.org.sa

30