

الضوابط والاشتراطات الواجب إتباعها عند استيراد اللحوم ومنتجاتها إلى المملكة العربية السعودية

أولاً: المتطلبات العامة:

١. يحظر استيراد لحوم الأغنام والماعز والأبقار والعجول والدواجن بأنواعها المبردة والمجمدة والمعلبة وجميع منتجاتها وتجهيزاتها من أي دولة بها أمراض وبائية منصوص عليها في نظام الحجر البيطري المعمول به في المملكة العربية السعودية، أو من منشأة أو مسلخ غير معتمد من قبل الهيئة.
٢. أن تكون جميع إرساليات لحوم الأغنام والماعز والأبقار والعجول والدواجن بجميع أنواعها المبردة والمجمدة والمعلبة وكذلك منتجاتها وتجهيزاتها، مطابقة تماماً للمواصفات القياسية الخليجية المعتمدة التالية:
 - اللائحة الفنية الخليجية (GSO 996/2016) "لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز الطازجة".
 - اللائحة الفنية الخليجية (GSO 997/2016) "لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة".
 - اللائحة الفنية الخليجية (GSO 322/2015) "الدجاج المبرد".
 - اللائحة الفنية الخليجية (GSO 986/2015) "الدجاج المجمد".
 - اللائحة الفنية الخليجية (GSO 815/1997) "دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة".
 - اللائحة الفنية الخليجية (GSO 993/2015) "اشتراطات تذكية الحيوان طبقاً للأحكام الإسلامية".
 - اللائحة الفنية الخليجية (GSO 523/1994) "دليل المواد المضافة لعلف المواشي والدواجن وفقاً لأمان استخدامها".
 - اللائحة الفنية الخليجية (GSO 713/1997) "الشروط الصحية في مسالخ الدواجن والعاملين بها".
 - اللائحة الفنية الخليجية (GSO 9/2013) "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".

٣. يجب أن تكون الإرسالية المستوردة من اللحوم والدواجن مصحوبة بشهادة ذبح إسلامي تثبت أن الذبح قد تم في مذبح مرخص طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، وتحدد تاريخ الذبح ونوع الحيوان ومتوسط سنه، وتؤكد أنه تم الكشف عليه قبل الذبح مباشرة بما لا يزيد على (١٢) ساعة وبعد الذبح مباشرة بواسطة طبيب بيطري مرخص، وأن اللحوم وجدت سليمة وخالية من الأمراض وأنها صالحة للاستهلاك الآدمي.
٤. أن تتوفر في المسلخ الذي تم فيه الذبح جميع الاشتراطات الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية (GSO 21/1984) "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
٥. أن لا يكون المسلخ الذي تم فيه الذبح مستخدماً لذبح الخنازير في أي وقت.
٦. يجب إرفاق شهادة صحية معتمدة من السلطة الرسمية المختصة توضح نوع اللحوم، وأسماء العينات، وتؤكد أن الحيوانات أو الدجاج والطيور لم يتم تغذيتها بأعلاف مصنعة من مواد بروتينية حيوانية أو شحوم أو مخلفات حيوانية، وأن الحيوانات والدواجن لم تعامل بأي مواد ذات نشاط هرموني كمحفزات النمو.
٧. أن تكون إرساليات الذبائح واللحوم خالية من الأحشاء الداخلية والأجزاء وشحم الكليتين، وأن تكون منزوعة الرأس والأطراف، مع السماح ببقاء جزء من الذيل للتعرف على نوع الحيوان.
٨. أن تكون اللحوم بجميع أنواعها محتفظة بجميع خواصها وصفاتها المميزة وخالية من التزنخ ومن مظاهر الفساد ومن أي مادة أخرى ضارة .
٩. إذا كانت الإرسالية من اللحوم المجمدة، فيجب أن لا تزيد الفترة المنقضية من تاريخ الذبح حتى وصول الشحنة إلى المملكة على أربعة اشهر، على أن تظل مجمدة عند درجة حرارة لا تزيد عن (-18°) س درجة مئوية حتى وصولها للمستهلك.
١٠. ألا تترك مواد التغليف أي مخلفات سامة أو ضارة على اللحم، أو تسبب تلوثه بأي مادة غير مرغوبة، وأن يتم تغليف الذبيحة أو أجزاءها بقماش خفيف

مسامي نظيف، بالإضافة إلى ورق الكرافت أو بولي إيثيلين في حالة اللحم المجمد.

١١. في حالة اللحوم المجمدة على شكل قطع صغيرة فيجب أن تعبأ في عبوات كرتونية مشمعة، أو من البولي إيثيلين مع توضيح كامل البيانات عليها.
١٢. يجب أن تتوفر في جميع المسالخ التي يتم فيها ذبح الماشية والدواجن وتجهيز لحومها للتصدير جميع الاشتراطات الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية (GSO 21/1984) "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها"، وأن يتم تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في جميع مراحل الإنتاج في المسالخ ومصانع تجهيز اللحوم والمواد الغذائية بأنواعها.

ثانياً: الضوابط المنظمة لوضع الأختام على الذبائح المبردة والمجمدة وأجزائها:

١. يجب أن تختم الذبيحة الكاملة المبردة أو المجمدة أو أرباعها المبردة بعد التحقق من جودتها وسلامتها وصلاحياتها التامة للاستهلاك الآدمي، من قبل السلطة البيطرية المختصة، بعلامة رسمية باستخدام أحبار معتمدة غير ضارة وتلتصق بسهولة على السطح الخارجي للذبيحة.
٢. يجب أن تكون مساحة أشكال الأختام مناسبة وبقطر يتراوح ما بين (٦ - ١٠ سم).
٣. يجب أن يكون رسم الأختام مشتملاً على المعلومات التالية :
 - أ. بلد المنشأ الأصلي (Country of Origin).
 - ب. فحصت وقبلت (Inspected & Passed).
 - ج. رقم المسلخ (Abattoir Number) أو رقم التسجيل (Registration Number).
 - د. تاريخ الذبح.
٤. يجب أن يتم إيضاح البيانات الأساسية المحددة في المواصفات القياسية الخليجية عن طريق بطاقة تثبت بسلك تصعب إزالته وبأحد أطراف الذبيحة بحيث لا تتأثر البطاقة ومعلوماتها بالرطوبة أو تكون سهلة النزاع.

ثالثاً: وسائل نقل اللحوم:

١. يجب أن تشحن اللحوم المبردة والمجمدة والمعلبة بجميع أنواعها إلى المملكة مباشرة من البلد الأصلي وفق قواعد المسافنة فقط، ودون توقف في ميناء بلد ثالث كلما أمكن ذلك.

٢. في حالة تعذر شحن اللحوم من بلد المصدر إلى المملكة مباشرة بسبب بُعد المسافة، وعدم وجود خط ملاحى مباشر، فيجب أن يتم شحن اللحوم المبردة والمجمدة والمعلبة من موانئ البلد المصدر إلى موانئ المملكة في حاويات مغلقة، وتكون المسافة بأقصر الطرق، عبر موانئ أو مطارات بلد ثالث على سبيل الترانزيت أو المسافنة فقط، وأن يتم ذلك حسب الاشتراطات التالية:

- أ. أن تكون جميع الوثائق موجهة باسم المستورد السعودي فقط.
- ب. أن تتوفر في ميناء العبور البحري أو الجوي أو البرى جميع التجهيزات بمستوى عالٍ وألا تتعرض حاويات اللحوم للعوامل الجوية القاسية وألا يتم فتحها في محطة العبور مطلقاً.
- ج. أن تكون الإرسالية مرصصة بالشمع الأحمر ومختومة بالأختام الرسمية للجهة المختصة بإصدار الشهادة الصحية، وأن يكون وصولها إلى موانئ المملكة في حالة ممتازة.
- د. أن تكون الأختام الموضوعة على الإرسالية مصممة بعناية وفق نظام التوثيق الإلكتروني، كلما أمكن ذلك بحيث تجعل من الصعب العبث بها (Non tampered Seal)، وأن تكون واضحة جداً بحيث تبين بلد المنشأ الأصلي وبلد المقصد واسم المستورد السعودي ورقم المسلخ وأنها فحصت وقبلت.
- هـ. في حالة شحن اللحوم المبردة والمجمدة والمعلبة من بلد المنشأ إلى المملكة بواسطة الطائرات فيجب أن تشحن بحاويات (LD3- AKE) باسم المستورد السعودي فقط.

٣. أن يتم شحن اللحوم في حاويات مغلقة بإحكام ويتم تشميعها بعد الترخيص وختمها بختم الجهة الرسمية المختصة بإصدار الشهادة الصحية في بلد

- المنشأ، ولا يجوز مطلقاً إجراء أي عمليات على الشحنة في بلد ثالث، مثل إعادة التعبئة أو التقطيع أو التعليب والتغليظ.
٤. يجب أن يتم شحن إرساليات اللحوم المصدرة للمملكة في حاويات المسافنة فقط، وأن تكون مشمعة ومختومة بالأختام الرسمية ولا يجوز فتحها وفحصها إلا في موانئ المملكة.
٥. يسمح بمسافنة إرساليات اللحوم عبر ميناء بلد ثالث (محطة العبور) على أن تكون تلك الإرساليات في حاويات محكمة الغلق ومشمعة بالشمع الأحمر أو الرصاص ومختومة بالأختام الرسمية وأن تكون مصحوبة بالشهادات الصحية والوثائق الرسمية التي تثبت منشأها الأصلي وصلاحياتها للاستهلاك الآدمي.

رابعاً: استيراد الأحشاء:

يتم استيراد أحشاء الحيوانات (الضأن، الماعز، البقر، الجمال، الجاموس) من الدول غير الموبوءة، على أن يتم تطبيق الضوابط والاشتراطات الصحية الواردة أعلاه، وتطبيق المواصفات القياسية الخليجية المعتمدة الخاصة بها وخاصة اللائحة الفنية الخليجية (GSO 835/1997) "أعضاء وأحشاء الضأن والماعز والبقر والجمال والجاموس المبردة والمجمدة"، شرط أن يتم إرسالها في حاويات مستقلة عن حاويات اللحوم، وعلى أن ترفق مع الإرساليات شهادات صحية صادرة عن الجهات المختصة في الدولة المصدرة تؤكد أن تلك الأحشاء من حيوانات سليمة وخاضعة للكشف البيطري في المسالخ قبل وبعد ذبحها.

خامساً: المنتجات المعدلة وراثياً:

- يحظر استيراد الأغذية المصنعة من المنتجات الحيوانية المعدلة وراثياً باستخدام التقنيات الحيوية الحديثة إلى المملكة.

سادساً: محتويات الشهادة الصحية:

- يجب الرجوع للهيئة لتحديد الشهادة الصحية المعتمدة لكل دولة مصدرة.

سابعاً: شهادة الذبح الإسلامي:

- يتم إصدار شهادة الذبح الإسلامي المذكورة في الفقرة رقم (٤) من المتطلبات العامة من المراكز الإسلامية التي تعتمدها رابطة العالم الإسلامي فقط.