



وزارة الصحة
Ministry of Health

Public Health Directorate

ادارة الصحة العامة



Food Importers Guide to the Kingdom of Bahrain

FOOD CONTROL SECTION

2022- second edition



Food Importers Guide to the Kingdom of Bahrain

Prepared by:

Nujood Khalifa Almuqahwi

Head imported food unit.

Supervised and reviewed by:

Faisal Ali Alsari

Chief of Food control section

Approved by:

Dr.Mohammed Abdulmajid AL-Awadhi

Director of Public Health



Contents

- Introduction:..... 3**
 - ❖ Aim:.....4

- PHASE 1: Pre- import..... 4**
 - ❖ Classification:.....5
 - ❖ Licensing:.....6
 - ❖ Awareness:.....6
 - ❖ specifications for general requirements6

- PHASE 2: After import..... 14**
 - ❖ Required Documents:..... 15
 - ❖ Inspection procedures:..... 16
 - ❖ Food imported for non-commercial purposes (personal use): 17
 - ❖ HANDLING OF REJECTED FOOD SHIPMENTS: 18
 - ❖ HEALTH CERTIFICATE FORMS.....20



Introduction:

Since God created human and gave him the ability to seek and spread, he has been working diligently to obtain the food with which he can live and maintain himself, which has made the quest to satisfy the body's desires and meet its food needs innate and instinctive and the availability of food has become a prerequisite for the stability of human life everywhere.

and the increasing population and what it requires to increase food production to reduce the food gap, foodborne damage and diseases have increased.

With the development of human life and increasing of population numbers, food production is required to reduce the food gap, which is tried to be filled by imports of food commodities, food-borne diseases have increased, so the Food Control Section of the Department of Public Health has been established.

Food control section plays an active role in implementing health policies in all matters of food safety under [public health law No. 34 of 2018](#) which covers all public health services for individuals, precautionary measures to maintain infrastructure, water monitoring, and waste management. It also includes precautionary measures for communicable and non-communicable diseases.

Due to the kingdom of Bahrain's reliance on importing a high percentage of food from outside the Kingdom, the role of the imported food safety group has emerged to inspect all food received through land, sea, and airports to ensure its safety, validity and conformity to specifications and standards by applying risk-based systems and global best practices.

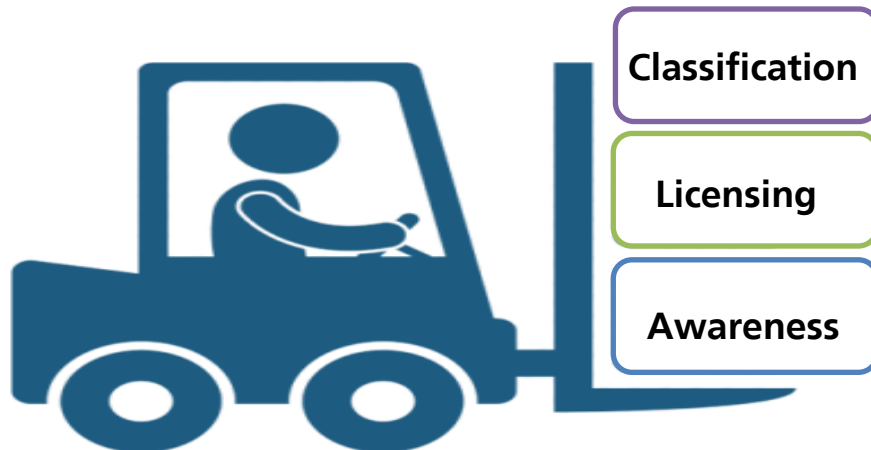
Aim:

This guideline was prepared to educate food importers about all the requirements and specifications required in imported foods within the risk management framework of the Kingdom of Bahrain on all incoming food shipments, with the aim of facilitating procedures and avoiding the rejection or delay of shipments that may result from lack of knowledge of these requirements and procedures. This guideline is divided into two phases, addressing the pre-import phase and the second post-import phase.



PHASE 1: Pre- import

This stage deals with the most important items of specifications and standards for food labelling, shelf life and food additives, to achieve the concept of food safety from farm to fork .Therefore, before you import any food item, you must make sure to fulfill the following:



❖ Classification:

As an importer, it's crucial to specify what food commodity you will import to help you know the procedures required for each product before importing it in terms of:

1. Determining the HS-code of the product:

It is a number that includes names of Goods, their description and distinction, and the categories of customs duties to which they are subject. It is used to classify goods and determine their customs tariffs. For more information, [click here](#) to access the website of the Customs Affairs in the Kingdom of Bahrain.

2. Determining the accurate type of activity required in:

- a. commercial registration certificate (CR)
- b. certificate to practice commercial activities under health surveillance.

3. Some products need prior registration or other procedures from different regulatory authorities such as:

- a. In the event that you import functional foods such as baby food, energy drinks and athletes' food, it is necessary to register your products before importing them. You can view the guideline for special foods Licensing [from here](#).
- b. Other food (regular), does not require prior registration or authorization before importing, but it is required to be in accordance with Gulf specifications and standards. However, if you wish to have any advice from



our specialists prior to import please don't hesitate to contacts as and you can fill out the form for pre-approval of food products which can be found through this [link](#).

❖ **Licensing:**

1. Obtaining a license from the Ministry of Industry and Commerce by submitting an application to issue a commercial registration certificate with the required activities (sale/trade of food and beverages, or sale/trade of food and beverages-health food). You can apply through electronic system ([Sijilat](#)) website.
2. Obtaining a certificate to practice commercial activities under health surveillance, with the required activities such as (food stores, import, export and sale of foodstuffs) through the Public Health directorate, Licensing Department, by filling the form available [here](#).

❖ **Awareness :**

As an importer, you are encouraged to familiarize yourself and your suppliers with any applicable requirements related to GSO standards and regulations used in the Kingdom of Bahrain before importing to avoid rejection of shipments. In this section we will address the most important GSO standards for foodstuffs. Where the GSO standards are divided into two parts, one is concerned with general requirements and the other for each food product separately.



❖ The specifications for general requirements are as follows:

Labeling of prepackaged food stuff



Additives permitted for use
in food stuff.

GSO 150:
Expiration dates
for food products:

Part 1: Mandatory
expiration dates

Part 2: voluntary
expiration dates



standards	Main clauses
<p>GSO 9</p>	<p>MANDATORY LABELLING OF PREPACKAGED FOODS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The Name of the Food 2. List of Ingredients <ol style="list-style-type: none"> a. Artificial sweeteners or nutrients are not allowed in all baby foods. b. To declare the source of animal if the food item or one of its components contain animal component. 3. Nutritional Information 4. NET CONTENTS 5. NAME AND ADDRESS 6. COUNTRY OF ORIGIN: 7. DATE MARKING AND INSTRUCTIONS FOR STORAGE AND USE: <ol style="list-style-type: none"> a. (2.4) the production date: and expiration date shall be declared as follows: - <ol style="list-style-type: none"> I. For food products with a minimum durability less than three months (i.e. Day - Month -Year). II. For food products with a minimum durability of more than three months (i.e., Month -Year). Shelf-life period calculated until the end of month recorded its expiration. b. Dates shall be engraved or in relief, printed or stamped by irremovable ink directly on all packages or on their original label by the producer only. c. Statements intended to appear on the label shall be marked in a clearly visible and easily legible manner to the consumer, it shall not obscure any information required on the label. d. Adding stickers for production and expiry dates is not permissible. There shall be not more than one date of production or of expiry on the same package, both dates shall not be subject to deletion, change or deceit.



8. **LANGUAGE: Labelling and adjoining explanatory statements shall be in Arabic and, where another language is used, it shall be alongside Arabic. All the information provided in another language shall be identical with that written in Arabic.**
9. **Declared names of foods and ingredients which cause hypersensitivity by written contain of:**
 - a. **Cereals containing gluten substance, i.e., wheat, barley, oats, rye, spelt as such or their hybridized strains and their products.**
 - b. **Crustacea and their products.**
 - c. **Eggs and egg products.**
 - d. **Fish and fish products.**
 - e. **Peanuts, soybeans, and their products.**
 - f. **Walnuts and their products.**
 - g. **Milk and milk products (lactose included).**
 - h. **sulphite in concentration of 10 ppm or more.**
 - i. **Celery and their products.**
 - j. **Mustard and their products**
 - k. **Sesame seeds and their products.**
 - l. **Clams and their products.**
 - m. **Lubin and their products.**

Regarding GSO 2500, this Gulf Standard is concerned with Food additives permitted for use in food stuffs.

- Food Additives Included in This Standard:

Only the food additives listed herein are recognized as suitable for use in foods in conformance with the provisions of this Standard. Only food additives that have been assigned an Acceptable Daily Intake (ADI) or determined, based on other criteria, to be safe by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) and an International Numbering System (INS) designation by Codex will be considered for



inclusion in this Standard. The use of additives in conformance with this Standard is considered to be technologically justified.

- Foods in Which Additives May Be Used:

This standard specifies the conditions for the use of food additives in all foods, whether or not they have previously been standardized. The use of additives in foods for which specifications have been set is subject to the conditions of use set by the food standards committees in the Gulf Standardization Organization.



NOTE: You can obtain GS02500 through MOIC website standards Store by clicking on this [link](#).



Permitted food sweeteners except in infant and children's foods as prescribed by GSO 995

INS	sweeteners	Warning should be mentioned on the label
E954	Saccharin and its salts	-
E951	Aspartame	Not to be used by persons who have phenylketonuria
E950	Acesulfam potassium	-
E955	Sucralose	Temperature should not exceed 25C
E957	Thaumatococin	-
E420	Sorbitol and sorbitol syrup	Excess of consumed quantity 40 g per day could be cause laxative effects
E421	mannitol	Excess of consumed quantity 20 g per day could be cause laxative effects
E953	Isomaltitol(isomalt)	-
E965	Maltitol and maltitol syrup	-
E966	lactitol	Excess of consumed quantity could be causing laxative effects
E967	xylitol	Excess of consumed quantity 40 g per day could be cause laxative effects
E968	erythritol	Excess of consumed quantity could be causing laxative effects
E961	neotame	-
E956	alitame	-
E960	Steviol glycosides	-
E962	Aspartame-acesulfame salt	-



Regarding validity periods, the validity of food products is divided into two parts according to Gulf standards: Part 1: Mandatory expiration dates (GSO 150-1) and Part 2: voluntary expiration dates (GSO 150-2).

Mandatory periods of validity include perishable foods that contain, in whole or in part, milk or milk products, eggs, meat, chicken, fish, crustaceans or ingredients that help growing of micro-organisms and cause food spoilage, poisoning or food disease and that keep chilled at a temperature of (0 - 5) °C, in addition to children's food, also food products that by their nature require a certain temperature for preservation such as fresh eggs (table eggs), fresh food and ready-to-eat foods.

Voluntary validity periods include frozen food products that are kept at a temperature not exceeding -18 °C, some non-perishable chilled food products that are kept at a temperature from 0 °C to 5 °C, and food products that are kept at an appropriate temperature in well-ventilated stores (not greater than 25 °C).

It should be noted that products which are not included among this standard "expiration dates of food products - Part II: voluntary expiration dates" shall be specified by consultation with the authority side depending on scientific bases for determining the expiry periods and obtaining its permission, so that the manufacturer guarantees the validity and safety of the product for consumption during the prescribed period.

Moreover, the expiry period for processed or repackaged products from materials of limited expiry period without being subjected to any thermal procession shall not exceed the remaining expiry period of the materials from which they are prepared.



Additional explanatory notes for labelling of food products:

- ❖ You should declare common name or E number for food additives.
- ❖ In case of gelatin, lecithin's and mono- di- glycerides the source shall be mentioned.
- ❖ All food items accompanied by children's toys must have the Gulf Conformity mark. Further to the Ministerial Resolution issued by the Ministry of Industry & commerce, No. 1 of 2014 regarding the adoption of the Gulf Regulations for Children's toys.
- ❖ Please refer to the specifications of each food product where these are just general items and you can obtain specifications and regulations through the [link of the standards store at the Ministry of Industry & Commerce.](#)



Resolution No. (89) for 2022

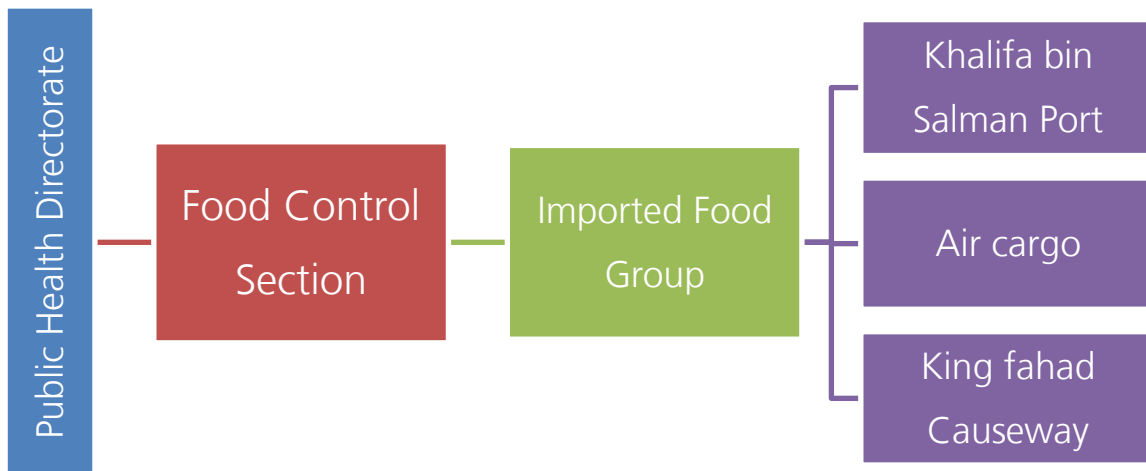
On the import and trading of gelatin candy for children

- It is prohibited to import and trade gelatin candy for children containing conjak (E425) or other names such as (Klakumanan, Konyako, Konjonak, tarot powder, yam flour) or any other names that may exist.



PHASE 2: After import

The Imported Food Safety Group follows the Food Control section, which falls under the umbrella of the Public Health Directorate. There are three ports of entry in the kingdom of Bahrain (seaport, air cargo, and causeway). Public health specialists are distributed over 3 ports of entry. The responsibility of this group is to inspect all the food received through the ports and to ensure its safety and compliance with specifications and standards.



1. Required Documents:

When the food shipment arrives at the port of entry, the importing company's representative fills in the imported food inspection form and attaches all the required documents. You can obtain the form from [here](#) or through our offices in the ports.

- a. A copy of the customs declaration
- b. Packing list /a list of all types of foodstuffs and details of the size, number, and weight of the packages for each item separately, in addition to the total weight of each item.
- c. A copy of the delivery order or bill of lading
- d. Health certificates, and for their acceptance, the following requirements are required:
 - All consignments must be accompanied by an original health certificate issued by the competent authority in the country of origin or an officially recognized body. The health certificate should attest to compliance with the GCC requirements countries and, where relevant, animal and plant health requirements.
 - The name and address of the exporting company
 - Brief description of the exported foodstuffs, their quantity and origin.
 - An attached list, authorized by the officially recognized body, of the types of exported foods and the details of the package size of each item separately (in the case of multiple items).
 - Container number or bill of lading.
 - The date of issuance of the certificate.
 - stamp and signature of the health authority issuing the certificate.



- Halal slaughtering certificate for meat and poultry /halal certificate for food items that contain ingredients of animal origin Issued by any Islamic association accredited in the Kingdom of Bahrain.
- Any additional documentation as requested by the competent authorities, in case of incidents and emergency management.

2. Inspection procedures:

- ❖ Checking the suitability of the Conveyance / Vehicle / container / Packs and make sure it's free from chemical pollutants, insects, rodents or other substances that have an impact on the safety of the food in the container.
- ❖ Physical check includes:
 - **Labeling of food products:**
 - Ensure that it comply with their specifications and regulations, particularly with the prepackaged food labeling, including:
 - Brand name
 - Name of the food
 - List of ingredients in descending order of ingoing weight.
 - Net contents
 - Production and expiry dates
 - Name and address of manufacturer.
 - Country of origin
 - Instruction for storage and use
- ❖ Sensory attributes, such as appearance, odor, flavor, taste, and texture of foods detectable by human senses, are often used to evaluate food quality.



- ❖ Make sure there is no rust, corrosion, dents, or leak in the cans.
- ❖ check for abnormal changes and any defrosting signs for frozen and chilled foods as well as the container temperature recording statement during the flight.

If a physical examination shows the safety of the food shipment alongside its compliance with GSO standards, and samples are not required for laboratory analysis, the shipment is released.

If laboratory samples are required to be withdrawn according to our sampling policy which is based on risk, the shipment will be under detention until the results reveals according to following:

- ❖ release note will be issued if the laboratory results is satisfactory.
- ❖ rejection notes for unsatisfactory results.

The importer can raise a dispute regarding its unsatisfactory results by submitting an official letter to the head of the group or to the supervisor of the port of entry in order to raise the matter to the re- test committee, please provide any evidence from the company if its available.

3. Food imported for non-commercial purposes (personal use):

- ❖ The person must ensure in writing to use them for personal purposes only and not to be sold, distributed, or advertised to the public.
- ❖ The amount should be within the allowance.
- ❖ Labelling and adjoining explanatory statements shall be either in Arabic or English, if another language is used, sticker must be attached from the person concerned from an approved translation office.



- ❖ They are not prohibited locally or internationally or contain components that are prohibited domestically or internationally. These foods may be sampled for laboratory examination to confirm fitness for purpose if deemed necessary by the competent authority.

HANDLING OF REJECTED FOOD SHIPMENTS:

After rejection of the shipment the importer in this case has to take decision either to re-export the shipment to country of origin or to destroy it under food control supervision based on the [Public Health Law No. 34 of 2018](#).

Re-export procedure:

- submit a request letter to the health office at the concerned port of entry with the following attachments (custom declaration port from which the shipment was submitted with the following attached (copy of customs declaration of re-export, copy of rejection notice)
- Once the application is received, you will be contacted by the food control specialist before re-export.

To get an official certificate for re-export , importer must fill the form ([here](#)). ○

Destruction procedures:

- Submit a request letter to the health office at the concerned port of entry.
- Food control specialists will coordinate with you regarding destruction as soon as you determine the date for destruction.
- Asker landfill for waste management procedures from ([here](#))
- To get an official certificate for destruction , importer must fill the form ([here](#)).



○ HEALTH CERTIFICATES FORMS:

The exporting countries shall abide by the health certificates according to the following forms as much as possible, with the possibility of accepting the forms of the exporting countries while adhering to the data and statements contained in the following certificate forms. Arabic or English or both are the main languages in issuing health certificates, provided that a health certificate is issued for each mission.

In addition to these certificates, the Food Control Section may request any additional special health declarations or documents, if required, such as in cases of emergencies and various food accidents, or when needed to ensure that the requirements of the Animal Health Organization (OIE) or the halal requirements for feed provided to animals, fish and marine farmed organisms are met, or for other reasons.



1. HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF PROCESSED FOOD:

Health Certificate for Export of Processed Food Products from ----- to -----		الشهادة الصحية لتصدير الأغذية المصنعة من ----- إلى -----						
1. Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	2. Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار					
3. Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	4. Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان					
		5. Country of origin بلد المنشأ	ISO code (optional) رمز الأيزو (اختياري)					
		6. Country of Destination بلد الوصول	ISO code (optional) رمز الأيزو (اختياري)					
7. Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	8. Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان					
9. Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول/منفذ الدخول	10. Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل					
11. Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	12. Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل					
		13. Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجعد					
14. Commodities Certified for: <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> After Further Process		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في: <input type="checkbox"/> Human Consumption Directly <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة						
15. Identification of the Food Products توصيف وتصنيف الأغذية								
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type (optional)	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة (اختياري)	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيلية/الدفعة	الوزن الكلي
16. Health Attestations				الإفادات الصحية				
16.1 General Health Attestations				إفادات صحية عامة				
The food product(s) is safe and fit for human consumption				إن الغذاء سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الأدمي				
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, and they are certified by nationally accredited certification bodies				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، وحاصلة على شهادات بذلك من جهات معتمدة من الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ				
16.2 Additional Health Attestations (if deemed necessary)				إفادات صحية خاصة (إذا تطلب الأمر ذلك)				
Authorized Officer Name & Position				اسم ووظيفة الشخص المختص				
Name of the Responsible Department				اسم الإدارة التي يتبع لها				
Official Stamp				الختم الرسمي				
Date				التاريخ				



2. HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF MEAT AND MEAT PRODUCTS

PRODUCTS:

Logo								
Health Certificate for Export of Meat and Meat's Products from ----- to -----								
الشهادة الصحية لتصدير اللحوم ومنتجاتها من ----- إلى -----								
1. Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان							
2. Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار							
3. Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان							
4. Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان							
5. Country of origin	بلد المنشأ							
6. Country of Destination	بلد الوصول							
7. Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان							
8. Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان							
9. Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول							
10. Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل							
11. Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري							
12. Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل							
13. Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد							
14. Commodities Certified for: <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> After Further Process								
تم ترخيص البضائع لاستخدامها في: <input type="checkbox"/> Human Consumption Directly <input type="checkbox"/> الاستهلاك الآدمي مباشرة بعد معالجة إضافية <input type="checkbox"/> أخرى								
15. Identification of the Food Products								
توصيف وتصنيف الأغذية								
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type (optional)	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعريف الجمركية	نوع المعالجة (اختياري)	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي
16. Health Attestations		الإفادات الصحية						
16.1 General Health Attestations		إفادات صحية عامة						
The meat and/or meat products are safe and fit for human consumption		أن اللحوم و/أو منتجاتها سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي						
Animals/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 GCC authorities		تم ذبح الحيوانات/الطيور في مسلخ مرخص ومعتمد من قبل الجهات المختصة في بلد المنشأ ووافق عليه من قبل دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ويعمل تحت إشراف الجهة الرقابية المختصة بالدولة المصدرة						
The meat and/or meat product from animals/birds that have been subjected to ante-mortem and post-mortem inspection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin & have shown no sign of any of infectious diseases (as per OIE guidelines).		أن اللحوم و/أو منتجاتها من حيوانات/طيور خضعت للفحص قبل الذبح وبعده من قبل أطباء بيطريين تابعين للجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ ولم تظهر عليه أعراض للأمراض المعدية وفقاً لمعايير المنظمة العالمية للصحة الحيوانية						



<p>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 and they are certified by nationally accredited certification bodies</p>	<p>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 الهاسب أو ما يماثله، وحاصلة على شهادات بذلك من جهات معتمدة من الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ</p>
<p>Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals/birds, and any residues in meat and/or meat product comply with relevant GCC requirements</p>	<p>تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيمائيات الزراعية في الحيوانات الحية/الطيور، وأن أي متبقيات في اللحوم و/أو منتجاتها متوافقة مع المتطلبات الخليجية ذات العلاقة</p>
<p>The meat and/or meat product originates from animals/birds that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication or disease control</p>	<p>أن مصدر اللحوم و/أو منتجاتها من حيوانات / طيور لم يتم ذبحها بقصد القضاء على الأمراض أو التحكم فيها</p>
<p>The meat is derived from animals not fed on meat and bone meal and greaves from ruminant origin (attestation for ruminant meat only)</p>	<p>أن اللحوم ناتجة من حيوانات لم تتغذى على اعلاف تتضمن مساحيق اللحم والعظم وأية مخلفات بروتينية من اصل مجترات (إفادة خاصة بلحوم المجترات فقط)</p>
<p>The meat is derived from animals not fed on waste, dirt or non halal feed in line with relevant GCC requirements</p>	<p>أن اللحوم ناتجة من حيوانات لم تتغذى على القاذورات أو المخلفات أو الأعلاف غير الحلال وبما يتوافق مع المتطلبات الخليجية ذات العلاقة</p>
<p>Carcasses were submitted to maturation at a temperature above 2°C for a minimum period of 24 hours following slaughter (attestation for ruminant meat only)</p>	<p>أن الذبائح قد تم حفظها في درجة حرارة لا تزيد عن 2 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 24 ساعة بعد الذبح (إفادة خاصة بلحوم المجترات فقط)</p>
<p>16.2 Additional Health Attestations (if deemed necessary)</p>	<p>إفادات صحية خاصة (إذا تطلب الأمر ذلك)</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>




3. HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF (MILK AND MILK PRODUCTS):

Logo			
Health Certificate for Export of Milk and its Products from ----- to -----		الشهادة الصحية لتصدير الحليب ومنتجاته من ----- إلى -----	
1. Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	2. Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار
3. Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	4. Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان
		5. Country of origin بلد المنشأ	ISO code (optional) رمز الأيزو (اختياري)
		6. Country of Destination بلد الوصول	ISO code (optional) رمز الأيزو (اختياري)
7. Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	8. Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
9. Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	10. Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل
11. Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	12. Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل
		13. Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد
14. Commodities Certified for: <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> After Further Process		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في: <input type="checkbox"/> Human Consumption Directly <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية	
15. Identification of the Food Products		توصيف وتصنيف الأغذية	
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type (optional)	Brand Name
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة (اختياري)	العلامة التجارية
Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.
تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة
16. Health Attestations		الإفادات الصحية	
16.1 General Health Attestations		إفادات صحية عامة	
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		إن مصدر الحليب و/أو منتجاته حيوانات سليمة وخاضعة للفحص البيطري من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ	
The milk/milk products were 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, and they are certified by nationally accredited certification bodies		تم إجراء عمليات تداول الحليب و/أو منتجاته في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثلته، وحاصلة على شهادات بذلك من جهات معتمدة من الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ	


Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals and any residues in milk or milk products comply with GCC requirements	تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الحيوانات الحية، وإن أية متبقيات في الحليب و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات الخليجية
16.2 Additional Health Attestations	إفادات صحية إضافية
Authorized Officer Name & Position	اسم ووظيفة الشخص المختص
Name of the Responsible Department	اسم الإدارة التي يتبع لها
Official Stamp	الختم الرسمي
Date	التاريخ

4. HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF TABLE EGGS AND EGG PRODUCTS:

								
Health Certificate for Export of Table Eggs and its Products from ----- to -----								
الشهادة الصحية لتصدير بيض المائدة ومنتجاته من ----- إلى -----								
1. Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان							
2. Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار							
3. Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان							
4. Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان							
5. Country of origin	بلد المنشأ							
6. Country of Destination	بلد الوصول							
7. Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان							
8. Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان							
9. Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول/منفذ الدخول							
10. Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل							
11. Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري							
12. Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل							
13. Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد							
14. Commodities Certified for: <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> After Further Process	تم ترخيص البضائع لاستخدامها في: الاستهلاك الأدمي مباشرة بعد معالجة إضافية							
15. Identification of the Food Products	توصيف وتصنيف الأغذية							
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type (optional)	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة (اختياري)	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيلة/الدفعة	الوزن الكلي
16. Health Attestations		الإفادات الصحية						
16.1 General Health Attestations		إفادات صحية عامة						
The eggs/ egg products are safe and fit for human consumption.		إن البيض و/أو منتجاته سليم (آمن) وصالح للاستهلاك الأدمي						
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		تم إجراء عمليات تداول البيض و/أو منتجاته في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثل، وحاصلة على شهادات بذلك معتمدة من الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ						

safety management system based on HACCP principles or an equivalent system, and they are certified by nationally accredited certification bodies	
Good veterinary practice has been applied in the use of veterinary drugs (including growth promoters) and agriculture chemicals in poultry, and any residues in egg/egg products comply with GCC requirements	تم تطبيق الممارسات البيطرية الجيدة في استخدام الأدوية البيطرية (بما فيها محفزات النمو) والكيماويات الزراعية في الدواجن، وإن أية متبقيات في البيض و/أو منتجاته متوافقة مع المتطلبات الخليجية
16.2 Additional Health Attestations/Declarations (if deemed necessary)	إفادات صحية خاصة (إذا تطلب الأمر ذلك)
Authorized Officer Name & Position	اسم ووظيفة الشخص المختص
Name of the Responsible Department	اسم الإدارة التي يتبع لها
Official Stamp	الختم الرسمي
Date	التاريخ

5. HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF PRODUCTS OF AQUATIC ANIMAL ORIGIN (FISH AND FISH PRODUCTS, INCLUDING MOLLUSCS, CRUSACEANS, AND ECHINODERMS)

								
Health Certificate for Export of Marine and River Animals from Animal Origin (Fish, Mollusca, Crustacean, Echinoderm and Framed) and its Products من ----- إلى ----- الشهادة الصحية لتصدير الأحياء البحرية والنهرية ذات الأصل الحيواني (الأسماك والرخويات والقشريات وشوكيات الجلد والمستزرعة) ومنتجاتها								
1. Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	2. Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار					
3. Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	4. Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان					
		5. Country of origin Country of Destination	بلد المنشأ بلد الوصول رمز الأيزو (اختياري) رمز الأيزو (اختياري)					
7. Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	8. Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان					
9. Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	10. Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل					
11. Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	12. Conveyance Identification No.	الرقم التعريفى/هوية وسيلة النقل					
		13. Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد					
14. Commodities Certified for: <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> After Further Process		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في: <input type="checkbox"/> Human Consumption Directly الاستهلاك الأدمى مباشرة						
15. Identification of the Food Products		توصيف وتصنيف الأغذية						
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type (optional)	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight



اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة (اختياري)	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي
16. Health Attestations								الإفادات الصحية
16.1 General Health Attestations								إفادات صحية عامة
The products are safe and fit for human consumption								إن المنتجات سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي
The products are derived from non-toxic species that do not cause any sign of disease								إن مصدر المنتجات من فصائل غير سامة ولا تُسبب أي علامات مرضية
Where aquaculture of animal origin are grown in farms or aquaculture production areas, the competent authority has monitored the compliance to sanitary requirements								في حال تربية الأحياء المائية ذات الأصل الحيواني ضمن مزارع أو مناطق إنتاج بحرية أو نهريّة، فإن هذه المناطق خاضعة للرقابة على المتطلبات الصحية من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ
The aquaculture of animal origin 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								تم تغذية الأحياء المائية ذات الأصل الحيواني على أعلاف صنعت وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد ونظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة أو ما يماثلها وخالية من أية ملوثات فيزيائية أو كيميائية أو بيولوجية محظورة دولياً
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, and they are certified by nationally accredited certification bodies								تم إجراء عمليات تداول المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني في منشأ خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثلها وحاصلة على شهادات بذلك من جهات معتمدة من الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ
16.2 Additional Health Attestations/Declarations (if deemed necessary)								إفادات صحية خاصة (إذا تطلب الأمر ذلك)
Authorized Officer Name & Position								اسم ووظيفة الشخص المختص
Name of the Responsible Department								اسم الإدارة التي يتبع لها
Official Stamp								الختم الرسمي
Date								التاريخ



6. HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF HONEY AND BEES


PRODUCTS:

Logo			
Health Certificate for Export of Honey and Bee's Products from ----- to -----		الشهادة الصحية لتصدير عسل النحل ومنتجات النحل من ----- إلى -----	
1. Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	2. Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار
3. Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	4. Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان
		5. Country of origin Country of Destination	بلد المنشأ بلد الوصول
		6. ISO code (optional)	رمز الأيزو (اختياري)
		7. ISO code (optional)	رمز الأيزو (اختياري)
7. Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان	8. Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان
9. Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول/منفذ الدخول	10. Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل
11. Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	12. Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل
		13. Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد
14. Commodities Certified for: <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> After Further Process		تم ترخيص البضائع لاستخدامها في: <input type="checkbox"/> Human Consumption Directly <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية	
15. Identification of the Food Products		توصيف وتصنيف الأغذية	
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type (optional)	Brand Name
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة (اختياري)	العلامة التجارية
Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.
تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة
16. Health Attestations		الإفادات الصحية	
16.1 General Health Attestations		إفادات صحية عامة	
Honey Bee and its products intended for human consumption is safe for human consumption		إن عسل النحل ومنتجاته سليمة (أمنة) وصالحة للاستهلاك الإدمي	
Honey Bee and its products come from a collecting establishment implementing a program based on the HACCP principles in accordance with the Food Hygiene provision of GCC (General principles of food hygiene, GSO 1694), and they are certified by nationally accredited certification bodies		مصدر العسل ومنتجاته من منشآت تطبيق برنامج قائم على مبادئ نظام تحليل المخاطر وفقا لنظام دول الخليج العربية وحاصلة على شهادات بذلك من لسلامة الأغذية والمواصفة القياسية الخليجية رقم 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء" جهات معتمدة من الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ	
Have been handled, prepared, packaged and stored in a hygienic manner in accordance with the Food Hygiene provision of GCC (General principles of food hygiene, GSO 1694)		تم التعامل معها، وإعدادها وتحضيرها، وتعبئتها وتخزينها بطريقة صحية وفقا لنظام سلامة الغذاء بدول الخليج العربية وكذلك متطلبات المواصفة القياسية الخليجية رقم 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء"	
Honey and bee products shall comply with maximum residue limits for residues of pesticides and veterinary drugs for honey established by Codex Alimentarius Commission (STANDARD 12-1981)		بلد المنشأ يتبع خطة رصد للمنتجات وفقا للمعايير الدولية والضمانات التي تغطي عسل النحل ومنتجاته المعتمدة من قبل خطة الرصد مستوفية للاشتراطات الواردة في الدستور الغذائي (STANDARD 12-1981)	
16.2 Additional Health Attestations/Declarations (if deemed necessary)		إفادات صحية خاصة (إذا تطلب الأمر ذلك)	
Authorized Officer Name & Position		اسم ووظيفة الشخص المختص	

Name of the Responsible Department	اسم الإدارة التي يتبع لها
Official Stamp	الختم الرسمي
Date	التاريخ


7. HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF ASSORTED FOOD

PRODUCTS:

								
Health Certificate for Export of Assorted Food Products from ----- to -----								
الشهادة الصحية لتصدير الأغذية الممنوعة من ----- إلى -----								
1. Consignor (Exporter) Name Address	المرسل (المصدر) الاسم العنوان							
2. Certificate Reference No. Place of Issue Date of Issue	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار							
3. Consignee (importer) Name Address	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان							
4. Competent/Certifying Authority Address	الجهة الرقابية المختصة العنوان							
5. Country of origin	بلد المنشأ							
6. Country of Destination	بلد الوصول							
7. Producer. Name Address	الشركة الصانعة الاسم العنوان							
8. Packing Est. (if applicable) Name Address	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان							
9. Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول/منفذ الدخول							
10. Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المغادرة/موقع التحميل							
11. Means of transport/conveyance By Air By Sea By Road	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري							
12. Conveyance Identification No.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل							
13. Temperature of Food product Ambient Chilled Frozen	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجعد							
14. Commodities Certified for: <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> After Further Process <input type="checkbox"/> Human Consumption Directly								
15. Identification of the Food Products								
تم ترخيص البضائع لاستخدامها في: الاستهلاك الأدمي مباشرة <input type="checkbox"/> بعد معالجة إضافية <input type="checkbox"/> أخرى <input type="checkbox"/> مباشرة								
توصيف وتصنيف الأغذية								
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type (optional)	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمرية	نوع المعالجة (اختياري)	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي
16. Health Attestations		الإفادات الصحية						
16.1 General Health Attestations		إفادات صحية عامة						
Food products are safe and fit for human consumption		إن المنتجات الغذائية سليمة (أمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي						
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, and they are certified by nationally accredited certification bodies		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، وحاصلة على شهادات بذلك من جهات معتمدة من الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ						
16.2 Additional Health Attestations/Declarations (if deemed necessary)		إفادات صحية خاصة (إذا تطلب الأمر ذلك)						

Authorized Officer Name & Position	اسم ووظيفة الشخص المختص
Name of the Responsible Department	اسم الإدارة التي يتبع لها
Official Stamp	الختم الرسمي
Date	التاريخ

8. PHYTOSANITARY CERTIFICATE :

					
Phytosanitary Certificate for Export from ----- to -----			شهادة الصحة النباتية للتصدير من ----- إلى -----		
Place of Issue: مكان الإصدار:			Certificate No رقم الشهادة		
From: <u>Plant Protection Organization Name</u> من الجهة الرسمية لوقاية النبات في بلد المصدر			To: <u>Plant Protection Organization Name</u> إلى الجهة الرسمية لوقاية النبات في البلد المستورد		
Name & Address of Consignee اسم وعنوان المستورد			Name & Address of Exporter جهة التصدير وعنوانها		
Point of Entry نقطة الدخول			Mean of Transportation وسيلة النقل		
Description of Consignment وصف الشحنة					
الكمية المعلنة (كجم) Quantity Declared (kg)	جهة المنشأ Place of Origin	العلامات المميزة Distinguishing Marks	عدد الطرود ووصفها Number & Description of Packages	الأسماء العلمية للنبات Botanical Names of the Plant	اسم المنتج Name of Product
Disinfestations and/or Disinfection Treatment المعاملة للتطهير من التلوث و/أو الإصابة					
Chemical (active ingredient) الكيماويات (المادة الفعالة)		Treatment المعالجة			
Temperature درجة الحرارة		Concentration التركيز			
Date التاريخ		Additional Information معلومات أخرى			
Health Attestation الإفادة 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 هذه 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 (if deemed necessary)			إفادات صحية إضافية خاصة (إذا تطلب الأمر ذلك)		



Authorized officer Name & Position	إسم ووظيفة الشخص المختص
Name of the Responsible Department	إسم الإدارة التي يتبع لها
Official Stamp	الختم الرسمي
Date:	التاريخ:

IMPORTANT WEBSITES LINKS :

- ❖ [MINISTRY OF HEALTH](#)
- ❖ [OFOQ BAHRAIN](#)
- ❖ [LEAGAL AFFAIRES-](#)
- ❖ [STANDARDS STORE](#)

FINALLY:

We hope that we have succeeded in clarifying all the necessary information to facilitate import procedures to the Kingdom of Bahrain.

For more information, please do not hesitate to contact us through the following communication numbers for each port of entry:



Port: المنفذ	office no. رقم الهاتف	Fax no الفاكس	Email البريد الالكتروني
Khalifa port منفذ ميناء خليفة	17162217	17162040	MK@health.gov.bh
Air cargo منفذ الشحن الجوي	17324547	17339164	AC@health.gov.bh
King Fahad causeway منفذ جسر الملك فهد	17699876	17697841	CW@health.gov.bh

