

Государство Катар. Министерство здравоохранения.

Руководство для импортеров продуктов питания



Содержание

Номер страницы	Содержание
1	1. Введение
2	2. Этапы проверки
2	2.1. Проверка наличия санитарных документов
2	2.2. Внешний осмотр и отбор проб
3	2.3. Выпуск/временный выпуск и выдача извещения о наложении ареста на грузы или их конфискация
4	2.4. Автоматический отказ от продуктов питания
4	2.5. Продукты питания, импорт которых запрещен по соображениям, связанным с безопасностью пищевой продукции
4	3. Работа с отклоненными грузами
4	3.1. Рейкспорт
5	3.2. Уничтожение
5	4. Руководство по услугам Отдела
6	Образцы санитарно-гигиенических сертификатов
7	Образец № (1): Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта переработанных пищевых продуктов
8	Образец № (2): Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта мяса и мясопродуктов
9	Образец № (3): Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта молочной продукции (молока и молочных продуктов)
10	Образец № (4): Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта столового яйца и яйцепродуктов
11	Образец № (5): Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта морепродуктов животного происхождения (рыба и рыбопродукты, моллюски, ракообразные и иглокожие)
12	Образец № (6): Сельскохозяйственный санитарно-гигиенический сертификат/ фитосанитарный сертификат для экспорта растений и сельскохозяйственной продукции.
13	Образец № (7): Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта разнообразной пищевой продукции
14	Образцы сертификатов «Халль» и халльского убоя
15	Образец № (1): Сертификат халльского убоя на мясо и мясопродукты
16	Образец № (2): Сертификат «Халль» на экспорт продуктов питания животного происхождения
17	Определения

1. Введение

Отдел здравоохранения и контроля продуктов питания в пунктах пропуска в рамках Министерства здравоохранения отвечает за контроль импорта продуктов питания в соответствии с положениями Закона «О контроле продуктов питания» № (8) от 1990 г. с поправками, внесенными Законом № (4) от 2014 г.

Отдел здравоохранения и контроля продуктов питания в пунктах пропуска связан с департаментом здравоохранения посредством департамента безопасности пищевых продуктов и окружающей среды. Отдел осуществляет контроль за всеми видами импортируемых продуктов питания, варьирующихся от овощей и фруктов до мяса и мясопродуктов, молочных продуктов, рыбы и других разнообразных продуктов, которые импортирует Катар из большинства стран мира.

Отдел включает квалифицированные кадры, число которых превышает 80 сотрудников, распределенных между администрацией и различными пунктами пропуска, функционирующими круглосуточно и без выходных, а именно: Абу-Самра, порты Хамад и Рувайс, а также международный аэропорт Хамад.

Отдел в отношении импортируемых продуктов питания опирается на технические регламенты и стандартизации Катара, а любые продукты питания, признанные небезопасными или несоответствующими данным стандартизациям, должны быть отклонены, уничтожены или реэкспортированы.

Министерство здравоохранения Катара осознает важность эффективных и действенных систем контроля и сертификации продуктов питания, а также их основополагающую роль в торговле продуктами питания.

Министерство здравоохранения обязано обеспечить соответствие всех импортируемых продуктов питания соответствующим требованиям и техническим регламентам Катара¹.

Соответствующие регламенты и стандартизации Катара делятся на две основные группы, первая из которых может быть описана как регламенты и стандарты, относящиеся к общим требованиям для всех продуктов питания, таким как список маркированных товаров № 9 QS, список разрешенных добавок 2500 QS, а также обязательный список сроков годности № 150 QS. В то время как другая группа включает регламенты и стандартизации, которые относятся к конкретному продукту или продуктам.

В настоящее время не требуется предварительная регистрация продуктов питания, а также предварительное разрешение на ввоз продуктов питания. Однако необходимо, чтобы данные продукты соответствовали особым требованиям и стандартизациям Катара, принимая во внимание, что на данный момент администрация работает над применением системы регистрации продуктов, которая вскоре станет обязательной. После внедрения представленной системы все импортеры должны будут заблаговременно регистрировать свои продукты с целью совершенствования современных методов контроля продуктов питания.

Просьба обращаться за консультацией и адресовать интересующие Вас вопросы руководству отдела, так как мы всегда готовы предоставить необходимые разъяснения и технические консультации.

¹ Все спецификации и технические регламенты хранятся в Генеральной организации по стандартам и метрологии Катара в Абу Хамуре.

2. Этапы проверки

2.1. Проверка наличия санитарных документов

Проверка санитарных документов считается первым этапом процедуры досмотра импортируемых грузов. Она начинается сразу после передачи таможенной декларации от Главного таможенного управления в отдел здравоохранения и контроля продуктов питания в пунктах пропуска и, в частности, в технический отдел, отвечающий за контроль импортируемых продуктов питания. Данные документы включают:

- Форму регистрации и проверки грузов, содержащих продукты питания, которую необходимо заполнить на сайте Министерства здравоохранения по следующей ссылке: <http://www.moph.gov.qa/app/media/6065>.
- Копию таможенной декларации.
- Упаковочный лист.
- Оригинал санитарно-гигиенического сертификата, который отвечает следующим требованиям:
 - Выдан компетентным органом страны происхождения/страны-экспортера.
 - Относится к импортируемому грузу (общие сертификаты о производстве или лицензия на оборот продуктов питания на местном рынке не принимаются).
 - Содержит четкие санитарные показатели (см. приложение к соответствующим сертификатам).
 - Заверен посольством Катара в стране происхождения/стране-экспортере, если не принято иное решение.
 - Сертификат халяльного убоя мяса и птицы, а также сертификат «Халляль» на продукты питания, содержащие элементы животного происхождения, отвечающие следующим требованиям:
 - Выдан уполномоченным органом Государства Катар (см. утвержденный список по следующей ссылке: <http://www.moph.gov.qa/app/media/3361>).
 - Относится к импортируемому грузу.
 - Содержит четкие показатели «Халляль» (см. приложение к соответствующим сертификатам).
- Заверен посольством Катара в стране происхождения/стране-экспортере, если не принято иное решение.
- Записи показаний температуры во время транспортировки, если это необходимо.
- Необходимо предоставить любые запрашиваемые дополнительные документы, особенно в случае различных чрезвычайных ситуаций и аварий в секторе пищевой промышленности.

2.2. Внешний осмотр и отбор проб

Этапы проверки грузов импортируемых пищевых продуктов включают следующие:

1. Подтверждение целостности контейнера и его содержимого, а также соответствия температуры требованиям и стандартизациям Катара.
2. Осмотр импортируемых продуктов питания и проверка маркировок, которые должны отвечать соответствующим регламентам, особенно касательно арабского языка, ингредиентов и срока годности.
3. Отбор проб при необходимости. Пробы берутся из партий, полученных впервые, а также периодически или в случае возникновения сомнений в определенных видах продуктов питания.

2.3. Выпуск/временный выпуск и выдача извещения о наложении ареста на грузы или их конфискация²

Арест и конфискация грузов, а также выдача извещения об этом производятся в следующих случаях:

- Отсутствие упаковочного листа.
- Несоответствие видов продуктов питания, указанных в санитарно-гигиеническом сертификате и санитарных документах, и содержимого груза.
- Отсутствие оригинала санитарно-гигиенического сертификата или ссылочного номера электронного санитарно-гигиенического сертификата.
- Прилагаемые санитарно-гигиенические сертификаты должны быть выданы до даты производства.
- Прилагаемые санитарно-гигиенические сертификаты должны быть выданы после даты отгрузки.
- Оригиналы санитарно-гигиенических сертификатов халляльного убоя не должны прилагаться к грузам мяса и птицы, так же как санитарно-гигиенические сертификаты «Халляль» не должны прилагаться к мясопродуктам.
- При подозрении на наличие каких-либо признаков подделки таможенной пломбы до проведения досмотра.
- При сомнении в подлинности прилагаемых документов и санитарно-гигиенических сертификатов.

Также извещение о наложение ареста может быть выдано по следующим причинам:

- Для завершения процедур выверки, когда их невозможно завершить в пункте пропуска.
- Для позволения предоставить дополнительную информацию по грузу от производителя или экспортёра.
- Для ожидания результатов лабораторного исследования проб, отобранных для анализа, из аккредитованных лабораторий.
- Для предоставления отсрочки, с целью организации процедур реэкспорта в страну происхождения, страну-экспортёра или любую другую страну, в зависимости от обстоятельств.

² Импортёр должен подать запрос на временный выпуск в соответствующий пункт пропуска, обязуясь не распоряжаться грузом до окончательного выпуска.

- Для предоставления отсрочки, с целью организации законных процедур уничтожения под контролем компетентного органа.
- Для привлечения администрации, с целью решения ряда технических вопросов.

Выдача извещения о временном выпуске возможна при предоставлении импортером обязательства бездействия и подписи импортера или таможенного представителя в форме извещения о наложении ареста, а также предоставлении любой другой гарантии бездействия по требованию Министерства здравоохранения.

2.4. Автоматический отказ от продуктов питания

Отклонение продуктов питания автоматически в государственных пунктах пропуска осуществляется в следующих случаях:

- Если неоднократно было доказано несоответствие импортируемого продукта требованиям выверки.
- Если продукт входит в список продуктов, запрещенных для обращения в Катаре, в соответствии с решениями определенных органов.
- Если продукт был фактически отклонен другими странами по причинам, связанным с безопасностью пищевой продукции.
- Если продукт был импортирован из страны или региона, где была обнаружена угроза для здоровья.
- Если груз содержит явные нарушения.

2.5. Продукты питания, импорт которых запрещен по соображениям, связанным с безопасностью пищевой продукции

Продуктами питания, запрещенными к ввозу, являются:

- Продукты питания, включенные в список запретов на сайте Министерства здравоохранения:
<https://www.moph.gov.qa/app/media/4171>
- Продукты питания, транспортировка которых осуществлялась с нарушением требований транспортировки, определенных в утвержденных технических регламентах, или требований, которые содержатся в транспортной декларации в летний период и опубликованы на сайте Министерства здравоохранения по следующей ссылке:
<https://www.moph.gov.qa/app/media/3059>
- Грузы, к которым не прилагаются санитарные документы, сертификаты «Халяль» и халильного убоя из страны происхождения/страны-экспортера.
- Продукты питания из диких животных или растений, которые непригодны для потребления человеком, согласно соответствующим национальным законам.

3. Работа с отклоненными грузами

3.1. Реэкспорт:

Реэкспорт включает следующие этапы:

- Подача в пункт отправления запроса на реэкспорт необходимых импортируемых

продуктов питания через таможенного представителя с приложением необходимых товарно-транспортных документов (копии таможенной декларации прибытия – копии таможенной декларации реэкспорта – копии приходной накладной – копии реэкспортной накладной, а также предоставления копии регистрационно-контрольной формы груза продуктов питания, в которой указаны причины отказа в пункте прибытия).

- Подача копии таможенной декларации в пункт прибытия вместе с официальным заявлением таможни о фактическом реэкспорте.
- Допускается реэкспорт грузов, отклоненных по причинам, связанным с безопасностью пищевой продукции, при условии получения предварительного разрешения от компетентного органа страны происхождения/страны-экспортера.

3.2. Уничтожение:

Уничтожение включает следующие этапы:

- Заполнение формы запроса на уничтожение для каждого груза с приложением необходимых документов.
- Подача запроса через таможенного представителя в Управление здравоохранения определенного пункта пропуска, которое, в свою очередь, координирует свои действия с Центром обработки отходов Министерства муниципального и городского планирования и охраны окружающей среды.
- Следование предписаниям пункта пропуска для завершения процесса уничтожения в назначенный срок.
- Назначение срока уничтожения.
- Осуществление процесса уничтожения под руководством определенного пункта пропуска, в присутствии санитарного инспектора, а также по согласованию с Центром обработки отходов/Министерством муниципальных дел и сельского хозяйства.

4. Руководство по услугам Отдела

Для ознакомления с услугами, предоставляемыми Отделом, такими как запрос на регистрацию груза для прохождения проверки, запрос на выпуск изъятых продуктов питания, запрос на получение сертификатов или любые другие услуги, рекомендуется обратиться к руководству по услугам, опубликованному на сайте Министерства здравоохранения <https://www.moph.gov.qa/app/media/5803>, и следовать содержащимся в нем инструкциям с целью облегчения получения необходимой услуги и экономии усилий и времени импортеров.

Образцы санитарно-гигиенических сертификатов

Санитарно-гигиенические сертификаты стран-экспортеров должны по мере возможности соответствовать образцам, представленным ниже, с возможностью принятия форм стран экспортёров, придерживаясь при этом данных и показателей, содержащихся в образцах следующих сертификатов.

Арабский или английский язык, или они вместе, являются основными языками при выдаче санитарно-гигиенических сертификатов, с тем чтобы выдать санитарно-гигиенический сертификат на каждый груз.

В дополнение к этим сертификатам Министерство здравоохранения может запросить любые дополнительные санитарные заключения или документы, если это необходимо. Например, в случае различных чрезвычайных ситуаций и аварий в секторе пищевой промышленности или при необходимости обеспечить выполнение требований ветеринарной организации ОИЕ или требований «Халяль» в отношении кормов, предоставляемых сельскохозяйственным животным, рыбам и морским существам, или по другим причинам.

Образец № (1): Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта переработанных пищевых продуктов:

Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта переработанных пищевых продуктов в Катар								
1.1 Отправитель (экспортер) Название Адрес			1.2 Регистрационный № сертификата Место выдачи Дата выдачи					
1.4 Получатель (импортер) Название Адрес			1.3 Компетентный сертифицирующий орган Адрес					
			1.5 Страна происхождения			Код ISO ³		
			1.6 Страна назначения			Код ISO ⁴		
1.7 Компания-производитель Название Адрес			1.8 Упаковочное предприятие (при наличии) Название Адрес					
1.9 Страна назначения/пункт прибытия			1.10 Страна отправления/пункт погрузки					
1.11 Способ транспортировки Воздушный <input type="checkbox"/> Водный <input type="checkbox"/> Наземный <input type="checkbox"/>			1.12 Идентификационный номер транспортного средства 1.13 Температура хранения продукта Окружающей среды Охлажденный Замороженный					
1.14 Товары сертифицированы для: Другое <input type="checkbox"/> После дальнейшей <input type="checkbox"/> переработки Непосредственного <input type="checkbox"/> потребления человеком								
1.15 Описание и классификация пищевых продуктов								
Название и описание продукта	Код ТН ВЭД ⁵	Вид обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Номер партии ⁶	Общий вес
1.16 Аттестация здоровья Общая аттестация Пищевой продукт является безопасным и пригодным для потребления человеком.								
Манипуляции с продуктами питания проводились на предприятии, которое было проинспектировано компетентным органом и имеет действующую систему контроля пищевой безопасности, основанную на принципах системы НАССР или эквивалентной системы.								
Дополнительные санитарно-гигиенические заверения при необходимости.								
Имя и должность официального инспектора Название ответственного департамента Официальная печать Дата								

³ Необязательный во всех сертификатах, в которых он присутствует.

⁴ Необязательный во всех сертификатах, в которых он присутствует.

⁵ Необязательный во всех сертификатах, в которых он присутствует.

⁶ Данная информация важна для целей отслеживания и отзыва продукции.

Образец № (2): Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта мяса и мясопродуктов:

Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта мяса и мясопродуктов в Катар								
1.1 Отправитель (экспортер) Название Адрес		1.2 Регистрационный № сертификата Место выдачи Дата выдачи						
1.4 Получатель (импортер) Название Адрес		1.3 Компетентный сертифицирующий орган Адрес						
		1.5 Страна происхождения				Код ISO		
		1.6 Страна назначения				Код ISO		
1.7 Компания-производитель Название Адрес		1.8 Упаковочное предприятие (при наличии) Название Адрес						
1.9 Страна назначения/ пункт прибытия		1.10 Страна отправления/пункт погрузки						
1.11 Способ транспортировки <input type="checkbox"/> Воздушный <input type="checkbox"/> Водный <input checked="" type="checkbox"/> Наземный		1.12 Идентификационный номер транспортного средства						
		1.13 Температура хранения продукта Окружающей среды Охлажденный Замороженный						
1.14 Товары сертифицированы для: <input type="checkbox"/> Другое <input type="checkbox"/> После дальнейшей переработки <input type="checkbox"/> Непосредственного потребления человеком								
1.15 Описание и классификация пищевых продуктов								
Название и описание продукта	Код ТН ВЭД	Вид обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Номер партии	Общий вес
1.16 Аттестация здоровья Общая аттестация								
Мясо и/или мясопродукты являются безопасными и пригодными для потребления человеком.								
Животные были забиты на скотобойне, лицензированной и уполномоченной со стороны компетентного органа страны происхождения, а также одобренной странами Совета сотрудничества арабских государств Персидского залива (ССАГПЗ) и работающей под надзором компетентного сертифицирующего органа страны-экспортера.								
Мясо и/или мясопродукты подлежат осмотру ветеринаров компетентного органа страны происхождения до и после убоя.								
Манипуляции с мясом и/или мясопродуктами проводились на предприятии, которое было проинспектировано компетентным органом и имеет действующую систему контроля пищевой безопасности, основанную на принципах системы НАССР или эквивалентной системы.								
Надлежащая ветеринарная практика применялась с использованием ветеринарных лекарственных препаратов (включая гормоны роста) и сельскохозяйственных химикатов у живых животных, а любые остатки в мясе и/или мясопродуктах отвечают соответствующим требованиям стран ССАГПЗ.								
Источник мяса или мясопродуктов не был убит с целью искоренения или контроля заболеваний.								
Мясо было получено из животных, в питании которых не были использованы корма, содержащие мясокостную муку или любые белковые остатки жвачных животных ⁷								
Дополнительные санитарно-гигиенические заверения при необходимости.								
Имя и должность официального инспектора Название ответственного департамента Официальная печать Дата								

⁷ Относится только к мясу и мясопродуктам жвачных животных.

Образец № (3): Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта молочной продукции (молока и молочных продуктов):

Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта молока и молочных продуктов в Катар																	
1.1 Отправитель (экспортер) Название Адрес		1.2 Регистрационный № сертификата Место выдачи Дата выдачи															
1.4 Получатель (импортер) Название Адрес		1.3 Компетентный сертифицирующий орган Адрес															
		1.5 Страна происхождения			Код ISO												
		1.6 Страна назначения			Код ISO												
1.7 Компания-производитель Название Адрес		1.8 Упаковочное предприятие (при наличии) Название Адрес															
1.9 Страна назначения/ пункт прибытия		1.10 Страна отправления/пункт погрузки															
1.11 Способ транспортировки <input type="checkbox"/> Воздушный <input type="checkbox"/> Водный <input type="checkbox"/> Наземный		1.12 Идентификационный номер транспортного средства															
		1.13 Температура хранения продукта Окружающей среды Охлажденный Замороженный															
1.14 Товары сертифицированы для: <input type="checkbox"/> Другое <input type="checkbox"/> После дальнейшей переработки <input type="checkbox"/> Непосредственного потребления человеком																	
1.15 Описание и классификация пищевых продуктов																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Название и описание продукта</th> <th>Код ТН ВЭД</th> <th>Вид обработки</th> <th>Торговая марка</th> <th>Дата производства</th> <th>Дата окончания срока годности</th> <th>Количество упаковок</th> <th>Номер партии</th> <th>Общий вес</th> </tr> </thead> </table>									Название и описание продукта	Код ТН ВЭД	Вид обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Номер партии	Общий вес
Название и описание продукта	Код ТН ВЭД	Вид обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Номер партии	Общий вес									
1.16 Аттестация здоровья Общая аттестация																	
Молоко и/или молочные продукты являются безопасными и пригодными для потребления человеком.																	
Источником молока и/или молочных продуктов являются здоровые животные, подлежащие ветеринарному осмотру ветеринаров компетентного органа страны происхождения.																	
Манипуляции с молоком и/или молочными продуктами проводились на предприятии, которое было проинспектировано компетентным органом и имеет действующую систему контроля пищевой безопасности, основанную на принципах системы HACCP или эквивалентной системы.																	
Надлежащая ветеринарная практика применялась с использованием ветеринарных лекарственных препаратов (включая гормоны роста) и сельскохозяйственных химикатов у живых животных, а любые остатки в молоке и/или молочных продуктах отвечают соответствующим требованиям стран ССАГПЗ.																	
Дополнительные санитарно-гигиенические заверения при необходимости.																	
Имя и должность официального инспектора Название ответственного департамента Официальная печать Дата																	

Образец № (4): Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта столового яйца и яйцепродуктов:

Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта столового яйца и яйцепродуктов в Катар								
1.1 Отправитель (экспортер) Название Адрес		1.2 Регистрационный № сертификата Место выдачи Дата выдачи						
1.4 Получатель (импортер) Название Адрес		1.3 Компетентный сертифицирующий орган Адрес						
		1.5 Страна происхождения			Код ISO			
		1.6 Страна назначения			Код ISO			
1.7 Компания-производитель Название Адрес		1.8 Упаковочное предприятие (при наличии) Название Адрес						
1.9 Страна назначения/ пункт прибытия		1.10 Страна отправления/пункт погрузки						
1.11 Способ транспортировки <input type="checkbox"/> Воздушный <input type="checkbox"/> Водный <input type="checkbox"/> Наземный		1.12 Идентификационный номер транспортного средства						
		1.13 Температура хранения продукта Окружающей среды Охлажденный Замороженный						
1.14 Товары сертифицированы для: <input type="checkbox"/> Другое <input type="checkbox"/> После дальнейшей переработки <input type="checkbox"/> Непосредственного потребления человеком								
1.15 Описание и классификация пищевых продуктов								
Nазвание и описание продукта	Код ТН ВЭД	Вид обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Номер партии	Общий вес
1.16 Аттестация здоровья Общая аттестация								
Яйца и/или их производные являются безопасными и пригодными для потребления человеком.								
Манипуляции с яйцами и/или яйцепродуктами проводились на предприятии, которое было проинспектировано компетентным органом и имеет действующую систему контроля пищевой безопасности, основанную на принципах системы НАССР или эквивалентной системы.								
Надлежащая ветеринарная практика применялась с использованием ветеринарных лекарственных препаратов (включая гормоны роста) и сельскохозяйственных химикатов у живых животных, а любые остатки в яйцах и яйцепродуктах отвечают соответствующим требованиям стран ССАГПЗ.								
Дополнительные санитарно-гигиенические заверения при необходимости.								
Имя и должность официального инспектора Название ответственного департамента Официальная печать Дата								

Образец № (5): Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта морепродуктов животного происхождения (рыба и рыбопродукты, моллюски, ракообразные и иглокожие):

Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта морепродуктов животного происхождения в Катар																										
1.1 Отправитель (экспортер) Название Адрес			1.2 Регистрационный № сертификата Место выдачи Дата выдачи																							
1.4 Получатель (импортер) Название Адрес			1.3 Компетентный сертифицирующий орган Адрес																							
			1.5 Страна происхождения			Код ISO																				
			1.6 Страна назначения			Код ISO																				
1.7 Компания-производитель Название Адрес			1.8 Упаковочное предприятие (при наличии) Название Адрес																							
1.9 Страна назначения/ пункт прибытия			1.10 Страна отправления/пункт погрузки																							
1.11 Способ транспортировки <input type="checkbox"/> Воздушный <input type="checkbox"/> Водный <input type="checkbox"/> Наземный			1.12 Идентификационный номер транспортного средства																							
			1.13 Температура хранения продукта Окружающей среды Охлажденный Замороженный																							
1.14 Товар сертифицирован для: <input type="checkbox"/> Другое После дальнейшей переработки <input type="checkbox"/> Непосредственного потребления человеком																										
1.15 Описание и классификация пищевых продуктов <table border="1"><thead><tr><th>Название и описание продукта</th><th>Код ТН ВЭД</th><th>Вид обработки</th><th>Торговая марка</th><th>Дата производства</th><th>Дата окончания срока годности</th><th>Количество упаковок</th><th>Номер партии</th><th>Общий вес</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>									Название и описание продукта	Код ТН ВЭД	Вид обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Номер партии	Общий вес									
Название и описание продукта	Код ТН ВЭД	Вид обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Номер партии	Общий вес																		
1.16 Аттестация здоровья Общая аттестация Морепродукты животного происхождения являются безопасными и пригодными для потребления человеком.																										
Источником морепродуктов животного происхождения являются нетоксичные виды, которые не вызывают каких-либо признаков заболевания.																										
В случае выращивания морских существ животного происхождения на фермах или в районах производства аквакультуры они подлежат контролю в отношении санитарных требований со стороны компетентного регулирующего органа страны происхождения.																										
Питание морских существ животного происхождения осуществлялось посредством кормов, изготовленных в соответствии с требованиями надлежащего производства и системы анализа рисков и критических контрольных точек (HACCP) или эквивалентной системы, а также без каких-либо физических, химических или биологических загрязнителей, запрещенных на международном уровне.																										
Манипуляции морепродуктами животного происхождения проводились на предприятии, которое было проинспектировано компетентным органом и имеет действующую систему контроля пищевой безопасности, основанную на принципах системы HACCP или эквивалентной системы.																										
Дополнительные санитарно-гигиенические заверения при необходимости.																										
Имя и должность официального инспектора Название ответственного департамента Официальная печать Дата																										

Образец № (6): Фитосанитарный сертификат для экспорта растений и сельскохозяйственной продукции.

Фитосанитарный сертификат для экспорта в Катар					
Место выдачи		№ сертификата			
От официальной организации по защите растений в стране-экспортере		Официальной организации по защите растений в стране-импортере			
Название и адрес импортирующего органа		Название и адрес экспортирующего органа			
Пункт пропуска		Способ транспортировки			
Описание груза					
Заявленное количество (кг)	Место происхождения	Отличительные знаки	Количество и описание упаковок	Научное название растения	Название продукта
Дезинсекционная и дезинфекционная обработка					
Химические вещества (действующее вещество)		Обработка			
Температура		Концентрация			
Дата		Дополнительная информация			
Аттестация здоровья					
Настоящий сертификат удостоверяет, что растения, растительная продукция или другие упомянутые материалы были исследованы и/или протестираны в соответствии с надлежащими утвержденными процедурами, в результате чего не было обнаружено карантинных вредных организмов, установленных страной-импортером, а также соответствуют текущему статусу фитосанитарных требований стран ССАГПЗ, в том числе в отношении регулируемых не карантинных вредных организмов.					
Дополнительные санитарно-гигиенические заверения при необходимости.					
Имя и должность официального инспектора Название ответственного департамента Официальная печать Дата					

Образец № (7): Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта разнообразной пищевой продукции:

Санитарно-гигиенический сертификат для экспорта прочей пищевой продукции в Катар								
1.1 Отправитель (экспортер) Название Адрес			1.2 Регистрационный № сертификата Место выдачи Дата выдачи					
1.4 Получатель (импортер) Название Адрес			1.3 Компетентный сертифицирующий орган Адрес					
			1.5 Страна происхождения			Код ISO		
			1.6 Страна назначения			Код ISO		
1.7 Компания-производитель Название Адрес			1.8 Упаковочное предприятие (при наличии) Название Адрес					
1.9 Страна назначения/ пункт прибытия			1.10 Страна отправления/пункт погрузки					
1.11 Способ транспортировки <input type="checkbox"/> Воздушный <input type="checkbox"/> Водный <input type="checkbox"/> Наземный			1.12 Идентификационный номер транспортного средства					
			1.13 Температура хранения продукта Окружающей среды Охлажденный Замороженный					
1.14 Товар сертифицирован для: <input type="checkbox"/> Другое <input type="checkbox"/> После дальнейшей переработки <input type="checkbox"/> Непосредственного потребления человеком								
1.15 Описание и классификация пищевых продуктов								
Название и описание продукта	Код ТН ВЭД	Вид обработки	Торговая марка	Дата производства	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Номер партии	Общий вес
1.16 Аттестация здоровья Общая аттестация								
Пищевые продукты являются безопасными и пригодными для потребления человеком.								
Манипуляции над пищевыми продуктами проводились на предприятии, которое было проинспектировано компетентным органом и имеет действующую систему контроля пищевой безопасности, основанную на принципах системы НАССР или эквивалентной системы.								
Дополнительные санитарно-гигиенические заверения при необходимости.								
Имя и должность официального инспектора Название ответственного департамента Официальная печать Дата								

Образцы составления сертификата «Халяль» и халильного убоя

Принимаются только сертификаты, выданные аккредитованными органами государства Катара/
См. утвержденный список по следующей ссылке:

<https://www.moph.gov.qa/app/media/3361>

Образец № (1): Сертификат халяльного убоя на мясо и мясопродукты, экспортруемые в Катар.

Сертификат халяльного убоя на мясо и мясопродукты, экспортруемые в Катар

1.	Сведения о сертификате							
1.1	Регистрационный номер сертификата халяльного убоя			1.2	Источник			
1.3	Дата							
1.4	№ санитарно-гигиенического сертификата							
2.	Лицензированная скотобойня							
2.1	Название скотобойни			2.2	Адрес скотобойни			
2.3	Номер ветеринарного разрешения			2.4	Название и адрес официального органа, выдающего ветеринарное разрешение			
3.	Лицензированный центр разделки мяса							
3.1	Название лицензированного центра разделки мяса			3.2	Адрес лицензированного центра разделки мяса			
3.3	Номер ветеринарного разрешения			3.4	Название и адрес официального органа, выдающего ветеринарное разрешение			
4.	Описание и классификация мяса и мясопродуктов							
	Вид мяса	Тушка (целая/ разделанная)	Торговая марка	Дата убоя	Дата окончания сроков годности	Количество упаковок	Номер партии	Общий вес
5.	Аттестация халяльного убоя							
<ul style="list-style-type: none"> - Убой был осуществлен на скотобойне, лицензированной компетентным органом страны происхождения, и под надзором исламского органа, уполномоченного компетентными органами стран ССАГПЗ; - в присутствии делегата, уполномоченного исламским органом; - в месте, не допускающем убийство свиней; - усилиями мясников-мусульман, а также с использованием ножа или другого разрешенного инструмента. 								
Источником происхождения свежего мяса (охлажденного или замороженного) из страны и скотобойни, из которых разрешен экспорт в страны ССАГПЗ, являются халяльные животные, откормленные и забитые в соответствии с требованиями технического регламента ССАГПЗ №GSO 993.								
Орган, выдавший сертификат								
Официальная печать Дата					ФИО Должность Подпись			

Образец № (2): Сертификат «Халяль» на экспорт продуктов питания животного происхождения

Сертификат «Халяль» на экспорт пищевой продукции животного происхождения в Катар

1.	Сведения о сертификате						
1.1	Регистрационный номер сертификата «Халяль»			1.2	Источник		
1.3	Дата						
1.4	Номер санитарно-гигиенического сертификата						
2.	Описание и классификация произведенной пищевой продукции, содержащей мясные компоненты.						
Наименование и описание пищевого продукта	Источник мяса и его производных	Торговая марка	Дата убоя	Дата окончания срока годности	Количество упаковок	Номер партии	Общий вес
3.	Аттестация «Халяль»						
Пищевая продукция, содержащая компоненты животного происхождения, такие как жиры, мясо и мясопродукты (например, желатин), была произведена или экстрагирована под надзором исламского органа или организации, утвержденных уполномоченными органами стран ССАГПЗ, в стране производства.							
Утвержденный исламский орган подтвердил, что оригинал сертификата халяльного убоя выдан исламским органом, одобренным компетентными органами стран ССАГПЗ, в стране производства, с заверением соответствия жиров, мяса и мясопродуктов, используемых в производстве, оригиналу сертификата халяльного убоя.							
4.	Орган, выдавший сертификат						
Официальная печать				ФИО			
Дата				Должность			
				Подпись			

Определения

Ниже приведены наиболее важные технические определения, используемые Министерством здравоохранения в области безопасности пищевой продукции в целом и в области импортируемой пищевой продукции в частности, которые помогают импортеру понять некоторые термины, содержащиеся в данном руководстве.

Это продукт, к исходным компонентам которого добавляются другие вещества, влияющие на его качество или пищевую ценность, или лишающие некоторые составляющие их пищевой ценности, а также продукт, в котором изменены любые исходные данные, или в случае содержания в нем разрешенной, но не установленной в рамках данного производства действующими спецификациями пищевой добавки, отсутствует ее указание на этикетке.	Фальсифицированный пищевой продукт
Группа различных продуктов питания, погрузка которых осуществляется одной партией. Данная группа не содержит мясо, морские существа, молоко, яйца и их производные, а также мед и продукты пчеловодства, а включает такие позиции, как специи, сухофрукты, соки, копру, соусы, чай, кофе, хлопья, орехи и растительные масла, входящие в один санитарно-гигиенический сертификат.	Разнообразная пищевая продукция
Сертификат, выданный заинтересованной стороной в стране происхождения или стране-экспортере (например, компанией грузоперевозок, экспортером или любой другой официально признанной третьей стороной) и подтверждающий пригодность транспортного средства для его использования в целях экспорта продуктов питания.	Свидетельство о допущении транспортного средства
Официальный или официально признанный орган, обладающий сертифицирующими полномочиями для контроля пищевой продукции.	Компетентный орган
Процедура, которая должна быть выполнена компетентным органом государства Катар для уничтожения любой пищевой продукции, которая не пригодна для потребления человеком.	Конфискация и уничтожение
Процедура, которая должна быть выполнена компетентным органом для условного выпуска грузов пищевой продукции, что допускает обращение данной продукции при определенных условиях.	Условный выпуск
Определенное количество пищевых продуктов, включенное в один официальный сертификат и составляющее часть партии, целую партию или несколько партий.	Груз

<p>Любое вещество, которое не было намеренно добавлено в пищевой продукт и способно нанести вред безопасности или пригодности пищевой продукции, являясь как случайным результатом процесса производства (включая процессы сельскохозяйственного, животноводческого и ветеринарного производства), сбора урожая, транспортировки, хранения, изготовления, подготовки, переработки, обработки, фасовки, упаковки товара, так и следствием различных загрязнений окружающей среды, что относится к биологическим и химическим веществам, не включая физические загрязнители, такие как волосы, части насекомых и другие.</p>	<p>Загрязнители</p>
<p>Подробное описание, указывающее потребителю о питательных свойствах продуктов.</p>	<p>Маркировка</p>
<p>Это процесс рассмотрения и проверки всех документов, сопровождающих импортируемые отправки.</p>	<p>Проверка документов</p>
<p>Способность различных систем осуществлять контроль пищевой продукции, выдачу сертификатов, проверку документов для достижения общих необходимых целей, несмотря на разницу в санитарных мерах и процедурах, применяемых в странах-экспортерах и импортерах, так что эти меры и процедуры обеспечивают надлежащий уровень охраны здоровья для страны-импортера.</p>	<p>Паритет</p>
<p>Пищевой продукт считается пригодным для человека, если подобный способ его использования предполагается соответствующими утвержденными техническими регламентами и спецификациями Катара или любыми альтернативными одобренными постановлениями.</p>	<p>Пригодность для потребления человеком</p>
<p>Любое вещество или его часть, предназначенное для потребления человеком в качестве пищи или питья вне зависимости от стадии обработки, включая напитки, жевательную резинку и любое вещество, задействованное в любом из процессов изготовления, подготовки, приготовления, не включая косметику, табак или вещества, применяемые исключительно в лекарственных целях.</p>	<p>Пищевой продукт</p>
<p>Обязательная регуляторная деятельность, осуществляемая компетентным органом с целью защиты потребителя и гарантии безопасности пищевой продукции для потребления в пищу человеком на всех этапах цепи создания пищевой продукции.</p>	<p>Контроль пищевой продукции</p>
<p>Все этапы обработки пищевых продуктов, начиная с первичного производства, включая приготовление, изготовление, обработку, фасовку, упаковку, переработку, транспортировку, приобретение, распределение, хранение, предложение, продажу, импорт, экспорт, дарение или пожертвование с целью потребления человеком.</p>	<p>Цепь создания пищевой продукции</p>

Производство, изготовление, приготовление, обработка, фасовка, упаковка, переработка, транспортировка, приобретение, распределение, хранение, предложение, продажа, импорт, экспорт, дарение, пожертвование пищевой продукции с целью потребления человеком.	Обращение пищевой продукции
Все меры и условия, необходимые для гарантии безопасности и пригодности пищевой продукции на всех этапах цепи создания пищевой продукции.	Продовольственная безопасность
Процесс проверки пищевых продуктов или систем безопасности пищевых продуктов компетентным органом страны-импортера, с целью мониторинга производственных ресурсов и процессов вплоть до получения конечного продукта на всех этапах цепи создания пищевой продукции и доказательства соответствия требованиям технических регламентов страны, включая проверку документов, тестирование или непосредственный осмотр отправок, взятие проб и их анализ или альтернативные утвержденные методы.	Инспекция пищевых продуктов
Любое слово, знак, марка, изображение, символ или другие описательные данные, написанные, напечатанные, нарисованные, отмеченные, отштампованные на упаковке пищевого продукта или прикрепленные к ней.	Этикетка
Обеспечение того, что пищевая продукция не причинит вред потребителю в процессе ее приготовления или потребления в соответствии с ее использованием по назначению.	Безопасность пищевой продукции
Обеспечение приемлемости пищевой продукции для потребления человеком в соответствии с ее использованием по назначению.	Пригодность пищевой продукции
Это всеобъемлющая система для всех применяемых методов и процедур, необходимых для контроля пищевых продуктов и обеспечения их безопасности, включая мониторинг и применение таких производственных и санитарно-гигиенических принципов, как система анализа и контроля критических точек (HSSAP).	Система менеджмента безопасности пищевой продукции
Набор концепций надлежащих практик, связанных с пищей, кормами и окружающей средой, включая любые протекающие в ней процессы, который охватывает такие надлежащие практики, как сельскохозяйственную, ветеринарную, санитарно-гигиеническую и производственную.	Надлежащие эксплуатационные практики
Меры и процедуры, которые позволяют отслеживать движение пищевых продуктов или других веществ, которые входят или могут попасть в пищевые продукты, включая сырье, на всех этапах их обращения в рамках цепи создания пищевой продукции.	Прослеживаемость пищевых продуктов
Это научная система, которая работает над выявлением источников риска, влияющих на безопасность пищевых продуктов в процессе их производства, а также над оценкой данных рисков с целью их контроля.	Система анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССАП)

<p>Документ, выданный компетентным исламским органом страны происхождения или страны-экспортера, одобренным государством Катар, который подтверждает, что мясо и его производные были приготовлены и произведены в соответствии с требованиями исламского права, продукты и их составляющие являются законными и произведены в соответствии с требованиями исламского права, и все условия, материалы и инструменты приготовления также соответствуют требованиям исламского права и стандартам, установленным в государстве Катар.</p>	<p>Сертификат «Халляль»</p>
<p>Документ, выданный компетентным исламским органом страны происхождения или страны-экспортера, одобренным государством Катар, который подтверждает, что живые животные были забиты в соответствии с требованиями исламского права и соответствующими стандартами, установленными в государстве Катар.</p>	<p>Сертификат халляльного убоя</p>
<p>Биологический, химический или физический фактор, присутствующий в пищевых продуктах, любых их компонентах или окружающей среде, что может негативно сказаться на здоровье человека.</p>	<p>Источник опасности</p>
<p>Документ (в бумажном или электронном виде), выданный компетентным органом страны происхождения или страны-экспортера, подтверждающий безопасность и пригодность пищевых продуктов, экспортируемых в государство Катар, в соответствии с требованиями технических регламентов и спецификаций страны, включающий регистрационный номер предприятия пищевой промышленности, или в соответствии с альтернативными утвержденными стандартами.</p>	<p>Санитарно-гигиенический сертификат</p>

<p>Любое заявление на этикетке пищевого продукта, предназначенное для объявления или указания на наличие взаимосвязи между конкретным пищевым продуктом или одним из его компонентов и его влиянием на здоровье человека, и включающее следующее:</p> <p>Заявление о функции питательного элемента: заявление о питании, описывающее физиологическую роль пищевого элемента в процессе роста, развития и нормального функционирования организма человека.</p> <p>Другие заявления о питании: данные утверждения описывают положительное влияние потребления определенных продуктов питания или компонентов в рамках общего рациона на естественные функции или биологическую активность организма, например, их положительное участие в улучшении определенной функции в организме или поддержании здоровья человека.</p> <p>Заявления о снижении риска заболевания: заявления, связанные с потреблением определенных продуктов питания или пищевых компонентов в рамках общего рациона питания, а также снижением риска заражения конкретным заболеванием или связанным с ним состоянием здоровья.</p>	<p>Заявления о пользе для здоровья</p>
<p>Пищевой продукт определенного вида, подвергшийся производственному процессу, такому как консервирование, варка, замораживание, сушка, измельчение и т. д., и не включающий мясо, морских существ, молоко, яйца и их производные, а также мед и продукты пчеловодства.</p>	<p>Обработанный пищевой продукт</p>
<p>Непосредственный физический осмотр для проверки соответствия документов и сертификатов, сопровождающих пищевые продукты, фактические содержащиеся в отправке.</p>	<p>Проверка идентификационных данных продукта</p>
<p>Физическое или юридическое лицо, имеющее законное право ввозить продукты питания в Государство Катар.</p>	<p>Импортер</p>
<p>Документ или счет-фактура, выданный экспортирующей компанией страны происхождения или страны-экспортера, в котором подробно указывается содержание груза с точки зрения типа, размера, количества и веса импортируемых пищевых продуктов.</p>	<p>Упаковочный лист</p>
<p>Это определенное количество пищевой продукции, произведенной в одинаковых условиях и характеризующейся однородностью своего содержимого с точки зрения происхождения, производителя, упаковки, этикетки и других требований к однородности.</p>	<p>Партия</p>

<p>Содержание в пищевой продукции без конкретного назначения каких-либо патогенных микроорганизмов или их токсинов на любом этапе ее обращения в рамках всех этапов цепи создания пищевой продукции.</p>	<p>Загрязнение микроорганизмами</p>
<p>Любое утверждение на этикетке пищевого продукта, которое означает заявление, предложение или указание на то, что конкретный пищевой продукт обладает определенными питательными свойствами, включая, помимо прочего, энергетическую ценность, содержание белков, жиров, витаминов или минералов, на особых уровнях, отличных от известных природных соотношений.</p>	<p>Заявления о пищевой ценности</p>
<p>Заявление о содержании питательного элемента: это заявление о питании, описывающее уровень питательного элемента, который содержится в пищевых продуктах.</p> <p>Заявление о сравнении соотношения питательных элементов: это заявление, включающее сравнение уровня содержания питательных элементов и/или энергетической ценности в двух или более типах пищевых продуктах.</p>	
<p>Это порт или наземный, морской или воздушный пункт пропуска, в который прибывает груз для завершения процедур таможенной очистки и въезда в государство Катар.</p>	<p>Порт прибытия</p>
<p>Процедура, которую осуществляет компетентный орган в порту прибытия для ареста всего или части груза пищевой продукции, в случае подозрения, что пищевая продукция не соответствует техническим регламентам страны.</p>	<p>Наложение ареста</p>
<p>Это все процессы и процедуры, принятые компетентным органом для осмотра пищевых продуктов с использованием различных органов чувств (таких как зрение и обоняние) без взятия проб для лабораторного анализа, включая проверку маркировки, безопасности продукта, его неподверженности органолептическим дефектам, безопасности средства транспортировки, а также условий хранения и обращения, в дополнение к проверке идентификационных данных продукта.</p>	<p>Внешний осмотр</p>
<p>Процедура, осуществляемая компетентным органом для реэкспорта груза пищевой продукции, не наносящей прямого ущерба здоровью, в течение установленного периода, при условии, что процедура гарантирует, что груз не будет использован до тех пор, пока не будут приняты необходимые меры, подтверждающие осуществленные процедуры, обязательные для реэкспорта.</p>	<p>Выпуск груза для реэкспорта</p>
<p>Действия, предпринятые компетентным органом, когда конкретный груз пищевой продукции не соответствует ее требованиям к импорту в страну, включают причины для оговорки или отказа при условии, что арест был наложен под руководством компетентного</p>	<p>Извещение об аресте</p>

органа для предотвращения его использования до тех пор, пока принятое решение не будет приведено в исполнение.	
Степень вероятности негативного воздействия и тяжесть этого воздействия на здоровье человека в результате воздействия источников опасности в пищевых продуктах.	Риски
Организованный процесс принятия решений, связанных с безопасностью пищевых продуктов, базирующийся на научных основах и направленный на оценку опасности пищевого продукта, и способ контроля рисков посредством трех взаимосвязанных элементов: оценка рисков, управление рисками и информирование о рисках.	Анализ рисков
Обычная или превентивная мера, применяемая с целью защиты здоровья человека на территории государства от рисков, связанных с пищевыми добавками, загрязняющими веществами, токсинами или болезнетворными организмами в пищевых продуктах или кормах, или от рисков, связанных с растениями, болезнями или продуктами животного происхождения и их производными или с другими источниками опасности в пищевых продуктах.	Санитарно-гигиенические мероприятия
Стандарты и условия, требуемые компетентными органами, связанные с торговлей пищевыми продуктами и охватывающие вопросы охраны здоровья населения, защиты прав потребителей и добросовестных практик в торговле.	Требования
Выдача официального документа, утвержденного компетентным органом, в котором указаны характеристики пищевых продуктов или производственных методов и процессов, связанных с обеспечением безопасности пищевых продуктов, применение которых не является обязательным. Также может включать термины, символы, данные, описание, упаковку, сборку, маркировку и этикетку, применяемые к продукту или методам и процессам его производства.	Стандартизация
Таможенный документ, предоставленный заинтересованным лицом или его представителем, который описывает импортируемый груз и содержит всю связанную с ним информацию в соответствии с требованиями официальных таможенных органов государства Катар.	Таможенная декларация

Для получения дополнительной информации свяжитесь с Отделом здравоохранения и контроля продуктов питания в пунктах пропуска

0097444070210

0097444070211

0097444070209

0097444070226

0097444070236

Эл. почта: port.health@MOPH.GOV.QA

2-е издание
Октябрь, 2017 г.