

Importing poultry, frozen and chilled poultry products, is prohibited without obtaining an import permit from the relevant veterinary authority

يحظر استيراد الدواجن ومنتجاتها المجمدة والمبردة إلا بعد الحصول على إذن استيراد من الجهة البيطرية المختصة

The imported shipments should be accompanied by the following:

أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بالآتي:

- An original government veterinary health certificate issued by the official authority responsible in the country of origin.
- Certificate of Origin from the relevant authority in the country of origin (excluding shipments from GCC countries).
- Halal certificate from an Islamic origination recognized by government agencies (excluding products of origin from GCC countries).

- شهادة صحية بيطرية حكومية (أصلية) صادرة من الجهة الرسمية المختصة في بلد المصدر.
- شهادة منشأ من الجهة المعنية في بلد المصدر (باستثناء الإرساليات ذات المنشأ من دول مجلس التعاون الخليجي).
- شهادة ذبح حلال من مركز إسلامي معترف به في بلد المصدر (باستثناء الإرساليات ذات الأصل من دول مجلس التعاون الخليجي).

Requirements

The following requirements must be fulfilled in the Frozen Chickens:

المتطلبات
يجب أن تتحقق المتطلبات التالية في الدجاج المجمد:

- Frozen chickens must be produced from slaughtered broiler chickens that are healthy, disease and pathogen-free, clean and fit for human consumption.
- Product should be free from foreign matter that may be hazardous to human health.
- Product must maintain all its distinguishing natural characteristics, such as the color, smell and free from signs of rancidity and rottenness.
- Product should only be from broiler chickens aging no more than two months.
- Primary chilling should be carried out at a maximum of 4°C directly after the removal of visceral organs and washing.
- Freezing should be carried directly after the primary chilling and packaging at a maximum of -30°C, to ensure that the temperature of the carcass tissues reaches -18°C as early as possible.
- The elapsed period from the validity period until arrival at the port of entry shall not exceed half the period of validity for human consumption.

- يجب إنتاج لحوم الدجاج المجمد من دواجن (لاحم) خالية من الأمراض وصالحة للاستهلاك الآدمي.
- يجب أن يكون المنتج خالي من المواد الضارة التي تكون خطرة على صحة الإنسان.
- يجب أن يحافظ المنتج على جميع خصائصه الطبيعية المميزة مثل اللون والرائحة وخالي من علامات التزنخ والتعفن.
- يجب أن يكون المنتج فقط من دجاج اللحم الذي لا يزيد عمره عن شهرين.
- يجب إجراء التبريد الأولي عند 4 درجات مئوية كحد أقصى مباشرة بعد إزالة الأعضاء الداخلية والغسيل.
- الوميض: يجب أن يتم التجميد مباشرة بعد التبريد الأولي والتعبئة بحد أقصى -30 درجة مئوية، لضمان وصول درجة حرارة أنسجة الذبيحة إلى 18 - درجة مئوية في أقرب وقت ممكن.
- يجب ألا تتجاوز الفترة المنقضية من فترة الصلاحية للمبرد عن 3 أيام من تاريخ الدبح ، والمجمد لا تزيد عن نصف فترة الصلاحية من تاريخ الدبح حتى الوصول إلى ميناء الدخول.

شروط استيراد الدواجن ومنتجاتها والأحشاء المجمدة Conditions for Importing Poultry and its Products and Frozen Viscera



- Product should be free from traces and residues of sterilizers used in washing water. In all cases, frozen chickens may not be defrosted and refrozen.
- Food additives are prohibited.
- Total freezer-burned surface area should not exceed 1 cm² of the sum of total surface areas of product quantity, or its equivalent in the case of frozen chickens' parts.
- Thawing drip should not exceed 5% of the frozen chicken's weight.
- يجب أن يكون المنتج خالي من آثار وبقايا المعقمات المستخدمة في مياه الغسيل. في جميع الأحوال، لا يجوز إذابة التجميد عن الدجاج المجمد أو إعادة تجميده.
- لا يسمح باستخدام المضافات الغذائية.
- يجب ألا يزيد إجمالي مساحة السطح المحروق بالفریزر عن 1 سم² من مجموع مساحات السطح لكمية المنتج، أو ما يعادله في حالة الدجاج المجمد أجزاء.
- يجب ألا يزيد قطرات الثلج المذابة عن 5٪ من وزن الدجاج المجمد.

Imported frozen chickens should meet all above requirements in addition to the followings:

يجب أن يستوفي الدجاج المجمد المستورد جميع المتطلبات المذكورة أعلاه بالإضافة إلى ما يلي:

Key Quality Determinants	Premium (A)	Good (B)
Presence of small feathers, stubs (quill ends)	Nil	Few (less than 6 stubs/1.25 cm)
Broken Bones	Nil	No more than 1
Missing Parts	Nil	Wing
Discoloration (as a result of flesh blemishes or bruises)	Max 2.5 cm in breast or thigh or 5 cm over the total surface area	Max 5cm in breast or thigh, or 7.50 cm over the total surface area

محددات الجودة الرئيسية	ممتاز (أ)	جيد (ب)
وجود ريش صغير، بذرة (نهايات ريشة) عظام مهشمة	لا شيء	قليل (أقل من 6 بذرة / 1.25 سم)
أجزاء مفقودة	لا شيء	لا يزيد عن 1 الجناح
تغير اللون (نتيجة عيوب أو كدمات في الجلد)	2.5 سم كحد أقصى في الصدر أو الفخذ أو 5 سم فوق إجمالي مساحة السطح	بحد أقصى 5 سم في الصدر أو الفخذ، أو 7.50 سم فوق إجمالي مساحة السطح

The following requirements must be fulfilled when classifying frozen chicken pieces

يجب استيفاء المتطلبات التالية عند تصنيف قطع الدجاج المجمدة

Key Quality Determinants	Premium (A)	Good (B)
Presence of small feathers, stubs (quill ends)	Nil	Few (less than 3 stubs/1.25 cm)
Broken Bones	Nil	Few
Missing or Torn Skin	Nil	Few
Discoloration (as a result of flesh blemishes or bruises)	Nil	Few

محددات الجودة الرئيسية	ممتاز (أ)	جيد (ب)
وجود ريش صغير، بذرة (نهايات ريشة) عظام مهشمة	لا شيء	قليل (أقل من 3 بذرة / 1.25 سم)
الجلد المفقود أو الممزق	لا شيء	عدد قليل
تغير اللون (نتيجة عيوب أو كدمات في الجلد)	لا شيء	عدد قليل

Packaging

التعبئة والتغليف

- Packing of whole chicken or chicken parts should be carried out immediately after the primary chilling in tightly sealed packages, to ensure full protection of whole chicken or chicken parts during handling, transport, or storage.
 - Packing and packaging materials should be properly stored to avoid contamination
- يجب أن يتم تغليف الدجاج الكامل أو أجزاء الدجاج مباشرة بعد التبريد الأولي في عبوات محكمة الغلق، لضمان الحماية الكاملة للدجاج الكامل أو أجزاء الدجاج أثناء المناولة أو النقل أو التخزين.
- يجب تخزين مواد التعبئة والتغليف بشكل صحيح لتجنب تلوث المنتجات.

Labeling

البيانات الإيضاحية في الملصق على العبوة

Package labels should contain the following information:

يجب أن تحتوي ملصقات العبوة على المعلومات التالية:

- Product name: Frozen Chicken.
 - Name and address of the Facility where it was processed.
 - Net weight of the frozen unit, number of frozen units inside the crate or pack as per international system of units.
 - The phrase “not to be refrozen after defrosting” should be mentioned.
- اسم المنتج: دجاج مجمد.
 - اسم وعنوان المنشأة التي تم معاملة الدجاج فيها.
 - الوزن الصافي للوحدة المجمدة وعدد الوحدات المجمدة داخل الصندوق أو العبوة حسب نظام الوحدات الدولي.
 - يجب ذكر عبارة "لا يتم تجميدها بعد إذابتها".

شروط استيراد الدواجن ومنتجاتها والأحشاء المجمدة Conditions for Importing Poultry and its Products and Frozen Viscera



Product Validity

صلاحية المنتج

Product Type	Packaging	Expiry	Temperature
Whole Chicken	Tightly sealed pack	12 months	-18°C
Chicken parts (Wings, thigh, breast, quarter)	Tightly sealed pack	12 months	-18°C
Poultry giblets	Tightly sealed pack	12 months	-18°C
Duck	Tightly sealed pack	12 months	-18°C
Turkey	Tightly sealed pack	12 months	-18°C
quill	Tightly sealed pack	12 months	-18°C

نوع المنتج	التعبئة والتغليف	فترة الصلاحية المسموحة	درجة حرارة الحفظ
دجاجة كاملة	عبوة محكمة الإغلاق	12 شهر	-18 °C درجة مئوية
قطع الدجاج (أجنحة، أفخاذ، صدر، ربع فخذ)	عبوة محكمة الإغلاق	12 شهر	-18 °C درجة مئوية
حوصلة الدجاج وكبد الدجاج	عبوة محكمة الإغلاق	12 شهر	-18 °C درجة مئوية
البط	عبوة محكمة الإغلاق	12 شهر	-18 °C درجة مئوية
الديك الرومي	عبوة محكمة الإغلاق	12 شهر	-18 °C درجة مئوية
السمان	عبوة محكمة الإغلاق	9 شهور	-18 °C درجة مئوية

Product evaluation

تقييم المنتجات للمرة الأولى

Shipments arriving to Kingdom of Bahrain from a source importing for the first time will be subjected to the evaluation as follows:

المنتجات التي تصل الي مملكة البحرين من منشأ يستورد منه لأول مره سوف تخضع للتقييم التالي:

- The importing company must provide samples of the products to be imported for the first time before the start of the import process. If the evaluated samples are fit for human consumption and do not show any pathogenic causes, approval will be granted to import from the new establishment. Samples will then be taken from the first shipment upon arrival, and the products will be subjected to periodic monitoring.

- يجب أن توفر الشركة المستوردة عينات من المنتجات المراد استيرادها لأول مرة وذلك قبل بدء عملية الاستيراد، وفي حال كانت العينات التي تم تقييمها صالحة للاستهلاك الأدمي ولم تظهر عليها أي مسببات مرضية، سيتم الموافقة على الاستيراد من المنشأ الجديد ويتم اخذ عينات عند الوصول من أول شحنة ثم تخضع الي المراقبة الدورية.

Upon arrival

Each imported shipment will be subjected to quarantine procedures at the port of arrival in accordance to the Veterinary Quarantine Law No. (8) of 2003 and the executive regulations No (7) of 2004. No consignment will be released until the following requirements are fulfilled:

عند الوصول

سوف تخضع كل شحنة مستوردة للإجراءات المحجرية في منفذ الوصول طبقاً لقانون الحجر البيطري رقم (8) لسنة 2003م ولائحته التنفيذية (7) لسنة 2004، لن يتم الإفراج عن أي شحنة إلا بعد التأكد أن الإرسالية:

- Fit for human consumption.

- سليمة صحياً وصالحة للاستهلاك الأدمي.

شروط استيراد الدواجن ومنتجاتها والأحشاء المجمدة Conditions for Importing Poultry and its Products and Frozen Viscera



- Compliant with the Veterinary Quarantine Law, the Veterinary Quarantine Guide, the Meat Examination Guide, and the standard specifications in force in the Kingdom of Bahrain.
- All certificates and accompanying documents are completed and original.
- In the event of a breach of the import conditions of poultry, the shipment will be rejected.

• متوافقة مع دليل الحجر البيطري ودليل فحص اللحوم والمواصفات القياسية المعمول بها في مملكة البحرين.

- جميع الشهادات والمستندات المصاحبة مستوفية المطلوب وأصلية.
- في حال الأخلال بشروط استيراد الدواجن سيتم رفض الشحنة

Storage in Kingdom of Bahrain

- Importing companies are obliged to provide a warehouse for the reserved shipments only.
- The reserved shipments should not be mixed with any other products, and the shipment may not be disposed of without an official permission from the relevant authority.

التخزين داخل مملكة البحرين

- تلتزم الشركات المستوردة بتوفير مستودع خاص مؤهل فقط للشحنات المحجوزة.
- لا يجوز خلط المنتجات المحجوزة مع أي أصناف أخرى ولا يجوز التصرف في الشحنة إلا بإذن رسمي من الإدارة المختصة.

Ministry of Municipalities Affairs & Agriculture reserves the right to impose any necessary conditions for the following purposes:

- Preventing the entry of any epidemic and contagious diseases into the Kingdom of Bahrain.
- Protection of humans from any food born disease.

تحتفظ وزارة شؤون البلديات والزراعة بالحق في إضافة أي شروط تراها ضرورية بهدف:

- منع دخول الأمراض الوبائية والمعدية إلى المملكة.
- حماية الإنسان من الأمراض الناتجة من الغذاء.

Poultry products must be imported as per the following requirements:

- Transported in containers designated for transporting Poultry.
- Containers must have a device to monitor the temperature during the flight (Data logger).

يجب أن تكون منتجات الدجاج مستوردة وفق المتطلبات التالية:

- تنقل في حاويات مخصصة لنقل الدجاج.
- الحاوية يجب ان تحتوي على جهازاً لمراقبة درجة الحرارة أثناء الرحلة.

The ministry reserves the right to cancel any permit it has issued if the shipment poses any risk to public health or animal health due to its import, without incurring any legal or financial responsibility.

للوزارة الحق في إلغاء أي تصريح قامت بإصداره من قبل إذا شكلت الإرسالية خطورة على الصحة العامة أو الصحة الحيوانية جراء استيرادها دون تحملها أي مسؤولية قانونية أو مالية.

شروط استيراد الدواجن ومنتجاتها والأحشاء المجمدة
Conditions for Importing Poultry and its Products and Frozen Viscera



For any further information about importing conditions don't hesitate to contact us on:
vetquarantine@mun.gov.bh

لمزيد من المعلومات حول شروط الاستيراد، يرجى التكرم بالتواصل على البريد الإلكتروني الخاص بقسم المحاجر البيطرية
vetquarantine@mun.gov.bh

For more information on standards and technical regulation related to Poultry and its Products and Frozen Viscera please don't hesitate to visit Bahrain standard store through <https://bsmd.moic.gov.bh/store/?lang=en>, or you may contact to Testing and Metrology directorate at Ministry of Industry and Commerce through bsmd@moic.gov.bh.”

وللمزيد من المعلومات حول المواصفات واللوائح الفنية بالدواجن ومنتجاتها والأحشاء المجمدة، يرجى زيارة متجر البحرين للمواصفات عبر الرابط <https://bsmd.moic.gov.bh/store/>، أو التواصل مع إدارة الفحص والمقاييس بوزارة الصناعة والتجارة عبر البريد الإلكتروني bsmd@moic.gov.bh.