



دليل المسافرين للأغذية الشخصية Traveler's Guide for Personal Food

المقدمة

تشرف هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية على الشحنات الغذائية المستوردة عبر منافذ إمارة أبوظبي من خلال الكشف عليها وتطبيق الإجراءات المعتمدة للتأكد من سلامة المنتجات الغذائية المستوردة للاستهلاك الأدمي، ونظراً للزيادة المضطردة في استيراد الشحنات الغذائية غير التجارية عموماً والشحنات الشخصية خصوصاً، وما نتج عن ذلك من تأخير في إنهاء إجراءات الشحنات الشخصية بسبب استيراد كميات كبيرة تعتبر في كثير من الأحيان تجارية وليست شخصية صدر، القرار الوزاري رقم (14) لسنة 2016 بشأن الرقابة على الأغذية المستوردة لغايات غير تجارية ومن ضمنها الأغذية الشخصية التي يتم شحنها بواسطة وسائل الشحن المختلفة.

ويهدف هذا القرار إلى تسهيل وتبسيط إجراءات الرقابة عليها وتوحيدها على مستوى الدولة وكذلك تحديد الكميات الغذائية الشخصية المستوردة والتأكد من سلامتها للاستهلاك الأدمي.

الكميات الغذائية المسموح بها:

النوع	الكمية
اللحوم الحمراء	30 كج
لحوم الطيور والدواجن	20 كج
الأسماك والمنتجات البحرية بما فيها المالح	10 كج
الكافيار	500 ج
الفواكه والخضروات بما فيها عالية الخطورة والمجففة والمخللات	10 كج
التمور	100 كج
الألبان	20 كج
الزيوت بما فيها زيت الزيتون	50 لتر
المشروبات والعصائر بما فيها المياه	20 لتر
مركزات العصائر	5 كج
الحلويات منتجات المخابز	10 كج
العسل والمنتجات السكرية	20 كج
البيض	10 كج
الثلج	20 لتر
الحبوب والغللال	30 كج
الأعشاب والتوابل بما فيها الخل وماء الزهر وماء الورد	5 كج / لتر
الزعفران	500 ج
الأغذية ذات الاستعمالات الخاصة بما فيها أغذية الأطفال	10 كج
الأغذية الحامضية المعلبة	25 كج

عزيزي المسافر

- قبل قدومكم إلى الدولة أو شحن أية مواد غذائية يمكنكم زيارة موقعنا عبر الإنترنت أو التواصل معنا عبر صفحاتنا على مواقع التواصل الاجتماعي لمعرفة الأغذية ذات الاستخدام الشخصي المسموح بها وكمياتها والأغذية غير المسموح بإحضارها إلى الدولة (الأغذية المحظورة).
- عند وصولك إلى إحدى منافذ الإمارة يرجى الإفصاح وبدقة للسلطات المختصة عن المواد الغذائية التي تكون بحوزتكم أثناء السفر وكمياتها وأصنافها.
- يسمح بدخول الأغذية ذات الاستخدام الشخصي عبر منافذ إمارة أبوظبي على أن يتم الالتزام بأنواع وكميات الأغذية الشخصية المذكورة في هذا الدليل ويمنع دخول الأغذية الشخصية المحظورة بقرارات صادرة من وزارة التغير المناخي والبيئة.
- أن تكون العبوات موسومة بإسم صاحب/ أصحاب العلاقة بشكل واضح وغير قابل للإزالة باستثناء الأغذية التي برفقة المسافرين.
- أن تكون الأغذية مطابقة ظاهرياً ومرفقة بمستندات صادرة عن الجهة الناقلة وبلد المنشأ تتضمن بيانات الأغذية وأنواعها وكمياتها وتواريخ صلاحيتها وكذلك بيانات عن صاحب /أصحاب العلاقة المرسل إليه / إليهم باستثناء الأغذية التي برفقة المسافرين.
- إن التغليف الجيد للمواد الغذائية والالتزام بدرجات الحرارة المناسبة لنقل الأغذية خلال عملية السفر أو الشحن يضمن سلامتها والمحافظة على جودتها.

● الغذاء المبرد

يحفظ بدرجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية.

● الغذاء المجمد

يحفظ بدرجات حرارة 18- درجة مئوية أو أقل.

● الغذاء طويل الأمد

يحفظ بدرجات حرارة مناسبة تمنع التسبب بأية مخاطر على صحة الإنسان ، وبحسب درجة الحرارة الملائمة لكل مادة غذائية.

يحق للسلطات المختصة القيام بما يلي:

- التأكد من مطابقة الأغذية ذات الاستخدام الشخصي ظاهرياً أو مخبرياً للوائح الفنية المعتمدة في الإمارة.
- حجز المواد الغذائية المخالفة لهذا القرار واتخاذ القرار المناسب بشأنها وخلال مدة زمنية تحددها الجهة المختصة.
- إتلاف المادة الغذائية أو إعادة تصديرها في حال ثبوت عدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.
- تعديل كميات وأنواع الأغذية المذكورة في دليل المسافرين متى ما اقتضت المصلحة ذلك.

Introduction:

Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority is monitoring imported food shipments through entry points of borders of the Emirate of Abu Dhabi by inspecting and implementing the approved procedures to ensure the food safety of imported products for human consumption. Since the steady increase in the import of non-commercial food shipments in general and personal shipments in particular that leads to delay in completing shipment processing due to large quantities that, in many cases classified commercial; not personal. The Ministerial Decree No. (2016/14) on the control of imported food for non-commercial purposes including personal food shipped by various ways of shipping, was issued to address this situation.

The aim of this decree is to facilitate and simplify the control activities oversight and to standardize the process at the national level, in addition to give limits to the allowed quantities for personal imported food shipments and to ensure safety of the that imported food.

Allowed Food Quantities:

Type	Quantity
Red meat	30 kg
Poultry and game meat	20 kg
Fish and fish products	10 kg
Caviar	500 gm
Fruits and vegetables (including high risk) dried food and pickles	10 kg
Dates	100 kg
Dairy	20 kg
Oils, including olive oil	50 liters
Beverages and juices, including water	20 liters
Juice concentrates	5 kg
Confections	10 kg
Honey and sweeteners	20 kg
Eggs	10 kg
Ice	20 liters
Bakery products	10 kg
Cereals and grains	30 kg
Herbs and spices, including vinegar, blossom water and rose water	5 KG/L
Saffron	500 gm
Foodstuff for particular nutritional uses, including infants' food	10 kg
Acidic canned foods	25 kg

Dear passenger

- Before your arrival to the country or shipping any food, please visit our Internet website or communicate with us through our social media channels to know the allowed personal foodstuffs , Allowed quantities, and the prohibited foodstuffs.
- When you arrive at one of the ports of entry, please disclose accurately of all foodstuffs and quantities in your possession to the competent authorities.
- The entry of foodstuffs for personal use is allowed through the points of borders of the Emirate of Abu Dhabi with a commitment to the allowed types and amounts of personal food listed in this brochure. Those foodstuffs prohibited by decrees of The Ministry of Climate Change and Environment will be rejected
- The foodstuff package(s) should be labelled with the name of the Owner(s)-related in clearly and removable way except for the foodstuff accompanied by travelers.
- The Foodstuff should be physically acceptable and accompanied with shipping and COO documents that include the food products description , types , quantities , shelf life , in addition to the Owner(s)-related information that the shipment sent to except for the foodstuff accompanied by travelers.
- Proper packaging of foodstuffs and maintaining the appropriate temperatures of food during travel or shipping process ensures its safety and quality.
- **Keep chilled food** at a lower temperature of 5 degrees Celsius.
- **Keep frozen food** at a temperatures of -18 degrees Celsius or less.
- **Keep long-life foodstuffs** in adequate temperature to avoid risk to human health, by keeping each type of food within appropriate temperature range .

The competent authorities have the right to do the following:

- Ensure whether the personal food is complying to the approved national regulations either by physical evaluation or by lab testing.
- Detain foodstuffs that are found violating legislations and taking the necessary actions toward it within a time period set by the competent authority.
- Destroy the food item or re-export it if they are found not fit for human consumption.
- Amending the amounts and types of foodstuffs listed in this brochure whenever required.

تابعونا على Follow Us

انستغرام
adafsa_gov



تويتر
adafsa_gov



سناپ شات
adafsa_gov



يوتيوب
adafsa_gov



فيسبوك
adafsa.gov



الموقع الإلكتروني
www.adafsa.gov



امسح الرمز أو قم بزيارة موقعنا
SCAN OR VISIT



CONTACT.ABUDHABI