



متطلبات استيراد الأغذية



رؤيتنا: بناء مدينة سعيدة ومستدامة

Our Vision: Developing a happy and sustainable city



Facebook/DubaiMunicipality



Twitter/DMunicipality



Instagram/dubaimunicipality



Youtube/DubaiMunicipalityUAE

#إسعادكم_غابتنا
#Creating_Happiness
800900
للتسليمات والتفتحات والشكاوى
For Deliveries & Complaints & Mail Enquiries
www.dm.gov.ae



الأسئلة الأكثر تكراراً

1. ما هي إجراءات ومتطلبات استيراد الأغذية؟

- الحصول على رخصة تجارية أو صناعية أو مهنية من جهات الترخيص المعتمدة في دولة الإمارات العربية المتحدة
- أن يكون النشاط المصرح به في الرخصة ذو علاقة بالأغذية أو نشاط تجارة عامة.
- التسجيل في خدمات بلدية دبي الالكترونية للحصول على اسم مستخدم وكلمة السر وهذا يتطلب:
 - ✓ تقديم طلب الكتروني من خلال موقع بلدية دبي dm.gov.ae واختيار خدمة سلامة الغذاء Food Safety من بين خدمات البلدية العديدة.
 - ✓ صورة من ترخيص المؤسسة
 - ✓ الختم الرسمي للشركة
 - ✓ الحضور إلى مركز تقديم الخدمة (مركز الكفاف) لإتمام إجراءات التسجيل
- التسجيل في برنامج استيراد وإعادة تصدير الأغذية FIRS الخاص بقسم رقابة تجارة الأغذية لتفعيل خدمة FIRS في مركز الكفاف ويتطلب التسجيل ما يلي:
 - ✓ دفع ضمان مالي مقداره 15000 درهم إماراتي يسترد عندما تطلبه الشركة بعد التأكد من عدم وجود شحنات سابقة لاتزال عالقة.
 - ✓ تقديم صورة عن رخصة المؤسسة سارية المفعول.





2. ما هو برنامج استيراد وإعادة تصدير الأغذية FIRS ؟

• هو نظام إلكتروني متطور للرقابة على الأغذية المستوردة والمصدرة يحتاج إلى تسجيل جميع أصناف الأغذية المتداولة في الدولة سواء كانت مستوردة أم مصنعة محلياً من خلال ربطها مع رقم شفرة التّعريف على المنتج (الباركود) ويتم تعامل المؤسسات الغذائية مع هذا النظام من خلال تقديم طلبات إلكترونية لخدمات عديدة تقدمها إدارة سلامة الغذاء وهي:

- طلب تقييم بطاقة غذائية لمنتج.
 - طلب تسجيل منتج غذائي.
 - طلب استيراد أغذية عبر موانئ إمارة دبي للأسواق المحلية.
 - طلب استيراد أغذية لإعادة التصدير.
 - طلب تفتيش شحنة محولة إلى مخازن المؤسسة التجارية DIP
 - طلب متابعة إغلاق ملف الشحنات بأنواعها
 - طلب إصدار الشهادات الصحية بأنواعها بما فيها شهادات تصدير الأغذية.
 - طلبات الإلتلاف وإصدار شهادات الإلتلاف.
 - التعميم والنشرات وما يستجد من قرارات تهم المتعاملين مع البرنامج سواء الداخليين والخارجيين.
- يمكن من خلال النظام تقديم الطلبات من أي مكان في العالم بالإضافة إلى المتابعات بجميع أنواعها وتقديم المرفقات.
- النظام يعمل بالكامل إلكترونياً بدءاً من تقييم وتسجيل أصناف الأغذية ثم استيرادها والرقابة عليها ومتابعتها لحين انتهاء كل حالة وإغلاق ملفها.
- يتم دفع جميع أنواع الرسوم والمعاملات المالية إلكترونياً.
- به برنامج أخذ عينات متطور يعتمد على تحليل المخاطر لكل صنف من أصناف الأغذية.





3. هل نستطيع البدء باستيراد الأغذية بعد التسجيل مباشرة؟

يجب أن تتأكد إدارة المؤسسة الغذائية قبل البدء باستيراد أي صنف غذائي إلى الدولة من الأمور التالية:

- أن يكون الصنف الغذائي الذي تنوي استيراده مطابقاً للشروط والمواصفات والقوانين المعتمدة من خلال الحصول على شهادة تقييم لبطاقة كل صنف غذائي (كل باركود) وقد يوصى بفحصه مخبرياً (حسب نوع المادة الغذائية).
- أن يكون الصنف الغذائي مسجلاً في برنامج استيراد وإعادة تصدير الأغذية FIRS لأن تقديم أي طلب استيراد يجب أن يحتوي على جميع أصناف الأغذية الموجودة فعلياً في الشحنة المستوردة.
- إمكانية الحصول على شهادة صحية من جهة صحية حكومية أو مصرح لها من الجهة الصحية الحكومية في بلد منشأ ولجميع الأغذية الموجودة في الشحنة الغذائية (تقبل الشهادة الصحية الزراعية للمنتجات الخام مثل الخضار والفواكه).
- إمكانية الحصول على شهادة حلال للمنتجات التي تحتوي على اللحوم ومشتقاتها صادرة عن جمعية إسلامية معتمدة من السلطات المختصة في دولة الإمارات العربية المتحدة



رؤيتنا: بناء مدينة سعيدة ومستدامة

Our Vision: Developing a happy and sustainable city



Facebook/DubaiMunicipality



Twitter/DMunicipality



Instagram/dubaimunicipality



Youtube/DubaiMunicipalityUAE



4. كيف نقدم طلب تقييم بطاقة الغذائية؟

أ- يجب أن يتأكد مقدم طلب تقييم البطاقة لغذائية مما يلي:

- أن البطاقة الغذائية المرفقة مع الطلب تحتوي على المعلومات الأساسية التالية:
 - 1- الماركة (العلامة) التجارية Brand Name.
 - 2- اسم المُنتج أو اسم المادة الغذائية (وصف مختصر يعبر عن المادة الغذائية).
 - 3- المكونات مرتبة تنازلياً حسب الوزن أو الحجم وتستنئى المواد الغذائية المكونة من مكون واحد من ذكر المكونات.
 - 4- تواريخ صلاحية المنتجات (انظر إلى تفاصيل متطلبات فترات الصلاحية في الفقرة (6)).
 - 5- اسم وعنوان المصنع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد
 - 6- صافي الوزن أو الحجم
 - 7- بلد المنشأ (إن كان عدم ذكره يضلل المستهلك)
 - 8- شفرة التّعرف على المنتج (الباركود)
 - 9- رقم دفعة الإنتاج (التشغيلة)
 - 10- ذكر شروط التخزين إذا كان تاريخ الصلاحية يعتمد على توفر هذه الشروط
 - 11- كتابة معلومات البطاقة الغذائية باللغة العربية إلزامي ويسمح بوضع الترجمة العربية على ملصق وفق الشروط المعتمدة.
 - 12- الإشارة إلى المكونات التي تسبب حساسية إن وجدت.
 - 13- ذكر طريقة التحضير قبل الاستهلاك إن لزم ذلك
 - 14- توضيح البيانات التغذوية.
- مطابقة بطاقة المنتج للمواصفة المعتمدة الخاصة به والمواصفات المعتمدة ذات العلاقة مثل مواصفة المضافات الغذائية ومواصفة البيانات التغذوية.
- إن جميع متطلبات البطاقة الغذائية المذكورة أعلاه قد لا تنطبق على جميع أنواع المواد الغذائية فبعض الأغذية قد تحتاج بطاقتها الغذائية إلى جزء من هذه المتطلبات (مثل الخضار





الطازجة تحتاج للمتطلبات الواردة في الفقرات 1-2-6-7-10-12 فقط).

• يتطلب تقييم البطاقة الغذائية:

- ✓ تقديم طلب إلكتروني عن طريق برنامج استيراد وإعادة تصدير لأغذية FIRS يحتوي كل طلب على صنف واحد.
- ✓ يرفق مع الطلب صورة واضحة لبطاقته الغذائية وصورة للمنتج الذي يحمل البطاقة الغذائية
- ✓ بعد أن تتم دراسة وتقييم البطاقة الغذائية، تكتب التعديلات المطلوبة (إن وجدت) في خانة الملاحظات، ثم يعتمد التقييم ليصل إلى مقدم الطلب الذي يدفع الرسوم وتصدر له شهادة تقييم.
- قد يُنصح عند تقييم البطاقة الغذائية لبعض الأغذية إجراء فحص مخبري عليها بناءً على مكوناتها ودرجة خطورتها وذلك قبل استيرادها للتأكد من مطابقتها للمواصفات المعتمدة.

5. ما هي الإضافات الغذائية وكيف أعرف إن كانت مسموح بها؟

- الإضافات الغذائية هي مواد كيميائية تضاف لمكونات الغذاء ولكنها ليست غذاء. أنواعها كثيرة جداً كما تعدد أسباب إضافتها فقد تكون للحفاظ أو لتلوين الغذاء أو منع الأكسدة أو منع التكتل.
- حسب المواصفة الإماراتية رقم 2016/192 فإن الإضافات الغذائية المسموح بها هي الإضافات الواردة في أحدث نسخة من مواصفة هيئة دستور الغذاء (كودكس) على الموقع الإلكتروني:

GSFA Online Food Additive Index

- إذا لم نجد المضاف في الكودس يمكن البحث عنه في موقع المواصفات الأوربية:

Database - European Commission

- إذا لم نجد المضاف في المصدرين السابقين فإن المضاف الغذائي ممنوع
- عند وجود مضاف غذائي في مكونات منتج فيجب أن يكتب اسمه أو رقمه الدولي والغرض من إضافته مثل (E330) مضاد أكسدة - أو حامض الستريك (مضاد أكسدة).



رؤيتنا: بناء مدينة سعيدة ومستدامة

Our Vision: Developing a happy and sustainable city



Facebook/DubaiMunicipality



Twitter/DMunicipality



Instagram/dubaimunicipality



Youtube/DubaiMunicipalityUAE



6. ما هي مدة صلاحية الأغذية التي أريد استيرادها أو إنتاجها محلياً؟

تم تقسيم الأغذية بناءً على فترات صلاحيتها إلى مجموعتين:

أ- فترات صلاحية المنتجات الغذائية- الجزء الأول- فترات الصلاحية الإلزامية UAE.S 2017 : 1- 150 وتشمل:

- منتجات غذائية ذات مدة صلاحية قصيرة، تحفظ عادة مبردة و هي اللحوم و الأسماك ومنتجاتها والألبان ومنتجاتها وبعض المنتجات الأخرى كالبيض والعصائر
- أغذية الأطفال

هذه الأغذية تطبق عليها الشروط التالية:

- ✓ يجب الالتزام بمدة الصلاحية المحددة لكل فئة أغذية موضحة في الجداول الموجودة في هذه المواصفة و أن يتم حفظها على درجة الحرارة الخاصة بها
- ✓ يجب أن يذكر على عبواتها أو بطاقتها الغذائية تاريخ الإنتاج والانتها
- ✓ يكتب التاريخ بشكل (يوم- شهر - سنة) للمنتجات الغذائية التي تكون فترة صلاحيتها أقل من ثلاثة أشهر وبشكل (شهر - سنة) للمنتجات التي تكون صلاحيتها أكثر من ثلاثة أشهر.

ب- فترات صلاحية المنتجات الغذائية- الجزء الثاني- فترات الصلاحية الاختيارية UAE.S 2017 : 2- 150 وتشمل جميع الأغذية التي لم تذكر في المواصفة الإلزامية وتطبق فيها المبادئ التالية:

- ✓ تحدد الشركات المصنعة للمنتجات الغذائية فترة الصلاحية الفعلية للمنتجات الواردة في هذه المواصفة القياسية وكذلك المنتجات التي لم تذكر في هذه المواصفة أو المواصفة الإلزامية.
- ✓ يجب أن يوضع تاريخ انتهاء الصلاحية (ويمكن أن يوضع تاريخ الإنتاج بصفة اختيارية) على المنتجات الواردة في هذه المواصفة.
- ✓ يحق لإدارة سلامة الغذاء طلب المبرر العلمي للفترات الموضوعة على المنتجات إذا دعت الضرورة ذلك، كما يمكن للجهة المعنية طلب الوثائق التي تبين تاريخ إنتاج أو تصنيع تلك المادة الغذائية.
- ✓ تعتبر فترات الصلاحية الواردة في جداول هذه المواصفة الاختيارية (استرشادية) وليس بالضرورة الالتزام بها، و يمكن للمصنع استخدام فترات صلاحية مختلفة وفق



رؤيتنا: بناء مدينة سعيدة ومستدامة

Our Vision: Developing a happy and sustainable city



Facebook/DubaiMunicipality



Twitter/DMunicipality



Instagram/dubaimunicipality



Youtube/DubaiMunicipalityUAE



المعاملات التصنيعية التي تتم على المنتج.
يجوز استعمال أي من العبارات التالية للتعبير عن تاريخ انتهاء الصلاحية، على أن
يصحب هذه العبارات التاريخ نفسه أو الإشارة إلى المكان الموضح به التاريخ:

- تاريخ انتهاء الصلاحية
- يستهلك حتى تاريخ.
- صالح لغاية
- يستخدم قبل تاريخ (تاريخ آخر استهلاك موسى به)
- يباع حتى تاريخ... (للأغذية التي تزيد فترة صلاحيتها عن ثلاثة أشهر)
- يفضل استخدامه قبل تاريخ (يبيع حتى تاريخ)

7. هل يوجد أغذية معفاة من طباعة تاريخ الانتهاء؟

- نعم يوجد مجموعة من المنتجات التي لا يشترط ذكر تاريخ انتهاء الصلاحية عليها وينبغي كتابة تاريخ الإنتاج أو عام الحصاد وتاريخ التعبئة بحسب طبيعة المنتج في حالة المنتجات التالية:
- الفاكهة والخضر الطازجة، بما في ذلك البطاطس التي لم تقشر أو تقطع أو تعامل بأي معاملة مماثلة.
 - منتجات المخابز أو الفطائر الجاهزة التي تستهلك عادة خلال 24 ساعة من تصنيعها.
 - الخل المعبأ في عبوات زجاجية.
 - ملح الطعام غير المدعم باليود.
 - السكريات الصلبة.
 - العلكة (لبان المضغ).
 - عسل النحل - الجلوكوز السائل والمجفف
 - البقوليات الجافة والمجففة بأنواعها غير المطبوخة وغير المعلبة مثل البازلاء-الفاصوليا- الحمص-الفل-العدس...الخ.
 - الخضر المجففة والأعشاب والنباتات الطبية واليانسون والبابونج والقرنفل والزعفران.
 - الشاي السائب.
 - حبوب جافة (أرز-شعير-شوفان -ذرة..... الخ) غير معبأة.
 - التوابل والبهارات الكاملة



رؤيتنا: بناء مدينة سعيدة ومستدامة

Our Vision: Developing a happy and sustainable city



Facebook/DubaiMunicipality



Twitter/DMunicipality



Instagram/dubaimunicipality



Youtube/DubaiMunicipalityUAE



8. جدول فترات الصلاحية الإلزامية للمنتجات الغذائية

يجب الالتزام بفترات الصلاحية الإلزامية الموضحة أدناه ويحظر تسويق المنتج بتاتاً أو عرضه بعد هذا التاريخ:

منتجات غذائية مبردة

أ. اللحوم والأسماك ومنتجاتها

اسم المنتج	نوع المعاملة	نوعية التعبئة	فترة الصلاحية
اللحوم الحمراء (لحوم البقر والجاموس والجمال والغزال....الخ)	مع العظم أو بدون العظم	طازجة غير معبأة	21 يوماً من تاريخ الذبح
	معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات بلاستيكية	120 يوم من تاريخ الذبح
	معبأة في جو معدل	عبوات مناسبة	120 يوم من تاريخ الذبح
لحوم الضأن والماعز	مع العظم أو بدون العظم	طازجة غير معبأة	14 يوماً من تاريخ الذبح
	معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات بلاستيكية	90 يوم من تاريخ الذبح
	معبأة في جو معدل	عبوات مناسبة	90 يوم من تاريخ الذبح
لحوم حمراء مفرومة	طازجة	عبوات مناسبة	3 أيام
لحوم الدجاج	كاملة أو أجزاء أو بدون عظم	عبوات مناسبة	3 أيام من تاريخ الذبح
	معبأة في جو معدل	عبوات بلاستيكية	7 أيام من تاريخ الذبح
	معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات بلاستيكية	7 أيام من تاريخ الذبح
	معاملة بالتشعيع بجرعة قدرها 3كيلوجراي	عبوات بلاستيكية مناسبة	12 يوماً من تاريخ الذبح
	مفرومة	عبوات مناسبة	3 أيام
قوانص الدجاج	جاهزة للطبخ	عبوات مناسبة	3 أيام
	معبأة تحت التفريغ الهوائي أو جو معدل	عبوات مناسبة	7 أيام
	كاملة أو أجزاء أو بدون عظم	عبوات مناسبة	7 أيام من تاريخ الذبح
لحوم الأرانب وأي لحوم حيوانات أو طيور أخرى غير المفصلة سابقاً	معبأة في جو معدل	عبوات بلاستيكية	12 أيام من تاريخ الذبح
	معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات بلاستيكية	10 أيام من تاريخ الذبح
	معاملة بالتشعيع بجرعة قدرها 3كيلوجراي	عبوات بلاستيكية مناسبة	12 أيام من تاريخ الذبح
	كاملة أو أجزاء أو بدون عظم	عبوات مناسبة	7 أيام من تاريخ الذبح



رؤيتنا: بناء مدينة سعيدة ومستدامة

Our Vision: Developing a happy and sustainable city



Facebook/DubaiMunicipality



Twitter/DMunicipality



Instagram/dubaimunicipality



Youtube/DubaiMunicipalityUAE



اسم المنتج	نوع المعاملة	نوعية التعبئة	فترة الصلاحية
أعضاء وأحشاء صالحة للأكل من الحيوانات الكبيرة (الكبد - الكلى - القلب - اللسان - الطحال - الذيل - قلوب - الخ)	أجزاء كاملة	عبوات مناسبة	7 أيام من تاريخ الذبح
	معبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات بلاستيكية	60 يوماً من تاريخ الذبح
	معبأة في جو معدل	عبوات مناسبة	60 يوماً من تاريخ الذبح
سجق (نقانق) للحم والدواجن	غير مطبوخ	عبوات مناسبة	3 أيام
	مطبوخ	عبوات مناسبة	14 يوماً
	مطبوخ - معبأة في جو تفريغ	عبوات بلاستيكية	60 يوم
المخ والخصيتين و الكرش	بدون معاملة	عبوات مناسبة	5 أيام من تاريخ الذبح
الكباب والكفتة وكرات اللحم	غير مطبوخ	عبوات مناسبة	3 أيام
	مطبوخ	عبوات مناسبة	14 يوم
	مع الأحشاء - مغطاة بالثلج	عبوات مناسبة	9 أيام
الأسماك الطازجة	مع الأحشاء- درجة حرارة الحفظ صفر مئوي ± 1	عبوات مغلقة مع الثلج	9 أيام
	نظيفة ومنزوعة الأحشاء	عبوات مناسبة	14 يوم
	شرائح السمك	عبوات مناسبة	14 يوم
	شرائح السمك (ساشيمي) تؤكل نيئة- تحت التفريغ الهوائي	عبوات مناسبة	9 أيام
	- شرائح أو أسماك منزوعة الأحشاء ونظيفة	عبوات بلاستيكية	30 يوماً
	شرائح أو أسماك منزوعة الأحشاء ونظيفة معبأة في جو معدل	عبوات بلاستيكية	60 يوماً





اسم المُنتج	نوع المعاملة	نوعية التعبئة	فترة الصلاحية
الأسماك المعبأة	تدخين بارد	عبوات مناسبة	7 يوم
	تدخين ساخن	عبوات مناسبة	14 يوم
	مدخنة ومعبأة تحت التفريغ الهوائي	عبوات بلاستيكية	90 يوما
	مدخنة ومعبأة في جو معدل	عبوات بلاستيكية	120 يوم
قشريات	محافظة على درجة حرارة صفر مئوي ± 1	عبوات مناسبة	10 أيام
محار وبلح البحر	بلح البحر معبأة تحت التفريغ الهوائي - درجة حرارة الحفظ صفر مئوي ± 1	عبوات بلاستيكية	10 أيام
جراد البحر (أم الربيان أو استاكوزا) والسלטعون (القيقب)	درجة حرارة الحفظ صفر مئوي ± 1	عبوات مناسبة	5 أيام
كافيار (بيض السمك)	غير مبستر- معبأة تحت التفريغ الهوائي - درجة حرارة الحفظ صفر مئوي ± 1	عبوات مناسبة	3 أشهر
	مبستر- معبأة تحت التفريغ الهوائي - درجة حرارة الحفظ صفر مئوي ± 1	عبوات مناسبة	6 أشهر





ب- الألبان ومنتجاتها

المنتج	نوع المعاملة	التعبئة نوعية	فترة الصلاحية
الحليب والحليب بنكهة	مبستر	عبوات بلاستيكية مناسبة أو عبوات كرتونية مبطنة برقائق الألومنيوم	أيام 5
الزبادي	معالج حرارياً بعد التخمر (حليب مخمر معالج حرارياً) ضمن عبوات مناسبة محكمة الغلق		90 يوم
	عبوات مناسبة محكمة الغلق		14 يوماً
	المعبأ في جو معدل		يوماً 28
الزبادي المنهكة والزبادي بقطع الفواكه	المعبأ في جو معدل ضمن عبوات مناسبة محكمة الغلق		28 يوماً
اللبن واللبن المنكهه	عبوات مناسبة محكمة الغلق		10 أيام
	المعامل حرارياً بعد التخمر	عبوات مناسبة محكمة الغلق	90 يوماً
شراب اللبن (الشنيه أو العيران)	عبوات مناسبة محكمة الغلق		21 يوماً
	المعامل حرارياً بعد التخمر أو مكربن	عبوات مناسبة محكمة الغلق	45 يوماً
أجبان غير ناضجة	عبوات مناسبة محكمة الغلق		30 يوماً
اللبنه واللبنه المنكهة	عبوات مناسبة محكمة الغلق		14 يوماً
	المعاملة حرارياً بعد التخمر	عبوات مناسبة محكمة الغلق	6 أشهر
القشدة والقشدة المنكهة (كريمة أو قيمر)	عبوات مناسبة محكمة الغلق		21 يوماً
	(UHT) معاملة حرارياً ضمن عبوات مناسبة محكمة الغلق		9 أشهر
	حامضية	عبوات مناسبة	60 يوماً
	معدة للخفق	عبوات مناسبة محكمة الغلق	90 يوماً
الزبدة	عبوات مناسبة		يوماً 60





ج - أغذية أطفال تحفظ عند درجة حرارة لا تزيد عن 25 درجة مئوية في مخازن جيدة التهوية

المنتج	نوع المعاملة	نوعية التعبئة	فترة الصلاحية
حليب سائل جاهز لاستعمال الرضع	معقم	عبوات زجاجية أو بلاستيكية محكمة القفل	12 شهر
حليب سائل للأطفال (بنكهة أو بدون نكهة)	معاملة حرارياً (UHT)	عبوات معدنية	15 شهراً
		عبوات كرتونية مبطنة أو عبوات بلاستيكية محكمة القفل	12 شهر
أغذية حليبية مجففة للأطفال	معقمة وتحت التفريغ الهوائي	عبوات معدنية محكمة الغلق	24 شهراً
		عبوات كرتونية مبطنة برقائغ الألومونيوم	18 شهراً
مكمل غذائي سائل للأطفال بنكهة	معاملة حرارياً (UHT)	عبوات معدنية محكمة الغلق	15 شهراً
		عبوات كرتونية مبطنة برقائغ الألومونيوم	12 شهراً
مكمل غذائي مجفف للأطفال	معقمة وتحت التفريغ الهوائي	عبوات معدنية محكمة الغلق أو عبوات كرتونية مبطنة برقائغ الألومونيوم	24 شهراً
		عبوات معدنية محكمة الغلق	18 شهراً
أغذية أطفال على هيئة مسحوق أو حبيبات محضرة من الحبوب أو البقول أو الخضر أو الفاكهة... الخ	معقمة وتحت التفريغ الهوائي في وجود غاز خامل	عبوات معدنية محكمة الغلق	18 شهراً
		عبوات كرتونية مبطنة برقائغ الألومونيوم	18 شهراً
		عبوات كرتونية مبطنة برقائغ الألومونيوم	12 شهراً
أغذية أطفال مصفاة	معقمة	عبوات زجاجية أو عبوات مناسبة محكمة القفل	12 شهراً
عصائر الفاكهة للأطفال	معقمة	عبوات زجاجية أو عبوات مناسبة محكمة القفل	12 شهراً





د-منتجات غذائية متنوعة

المنتج	نوع المعاملة	نوعية التعبئة	فترة الصلاحية
البيض الطازج (بيض المائدة)	تحفظ على درجة حرارة من 11 إلى 15° درجة مئوية	عبوات مناسبة	30 يوماً
	تحفظ على درجة حرارة من 4 إلى 10 درجة مئوية	عبوات مناسبة	90 يوماً
البيض السائل	مبستر و يحفظ على درجة 1 إلى 4 مئوية	عبوات مناسبة بلاستيكية أو كرتونية مبطنة محكمة الغلق	30 يوماً
خميرة الخبيز	مضغوطة وتحفظ على درجة صفر إلى 4 مئوية	عبوات مناسبة	45 يوماً
عجائن طازجة جاهزة للطبخ	وتحفظ على درجة 1 إلى 4 مئوية	عبوات مناسبة بلاستيكية أو كرتونية مبطنة محكمة الغلق	30 يوماً
عصائر و نكتار وشراب الفاكهة المبسترة	وتحفظ على درجة 1 إلى 4 مئوية	عبوات مناسبة بلاستيكية أو كرتونية مبطنة محكمة الغلق	30 يوماً
عصائر الفاكهة الطازجة	طبيعية و طازجة غير معاملة	عبوات مناسبة	3 أيام (1 إلى 4 درجة مئوية)
	طبيعية ومعالجة بالضغط العالي	عبوات مناسبة محكمة الغلق	28 يوم



رؤيتنا: بناء مدينة سعيدة ومستدامة

Our Vision: Developing a happy and sustainable city



Facebook/DubaiMunicipality



Twitter/DMunicipality



Instagram/dubaimunicipality



Youtube/DubaiMunicipalityUAE



9. مكاتب قسم تجارة الأغذية وعناوينهم

ساعات العمل	أرقام التواصل	الموقع
من 7:30 إلي 02:30	042064205 042064227 foodtrade@dm.gov.ae	بلدية دبي المبني الرئيسي
من 7:30 إلي 02:30	045035621 045035630 045035624 045035619 045035629	مركز الكفاف
	045035670 045035671 045035673	الشهادات الصحية
	048871797	ميناء جبل على البوابة 2
	048818675	ميناء جبل على البوابة 3
	048816629	ميناء جبل على البوابة 8
	048806163	ميناء جبل على البوابة 11



رؤيتنا: بناء مدينة سعيدة ومستدامة

Our Vision: Developing a happy and sustainable city



Facebook/DubaiMunicipality



Twitter/DMunicipality



Instagram/dubaimunicipality



Youtube/DubaiMunicipalityUAE



على مدار 24 ساعة	042163449 042163485	مركز دبي للزهور
على مدار 24 ساعة	042163370 042834179	EK مكتب طيران الإمارات
على مدار 24 ساعة	042942986	FG1 مكتب طيران الإمارات
على مدار 24 ساعة	042163485	EK مطار آل مكتوم
على مدار 24 ساعة	042163485	1 مطار آل مكتوم
على مدار 24 ساعة	048528124	منفذ حتا الحدودي
من 7:30 إلي 02:30	042163485	ساحة علاء الدين
من 7:30 إلي 02:30	042661844	ميناء الحميرية
من 7:30 إلي 02:30	042279990	مرفأ السفن



رؤيتنا: بناء مدينة سعيدة ومستدامة

Our Vision: Developing a happy and sustainable city



Facebook/DubaiMunicipality



Twitter/DMunicipality



Instagram/dubaimunicipality



Youtube/DubaiMunicipalityUAE