



EHM-1

طلب الترخيص باستخدام علامة حلال المصرية

الرقم الكودى:

بيانات تخص الشركة المتقدمة للترخيص باستخدام علامة حلال المصرية :

اسم الشركة	
عنوان المصنع	
عنوان الإدارة	
تليفون	فاكس
Website / Email	

بيانات تخص مقدم الطلب:

الاسم	
الوظيفة	
E-Mail	Mobile

بيانات تخص المنتج المتقدم للترخيص باستخدام علامة حلال المصرية :

اسم المنتج/المنتجات	الماركة / العلامة التجارية المسجلة	المواصفات القياسية و/ او الوثائق المعيارية الاخرى التى يسعى العميل الى منحة الشهادة فيها (طبقاً لمخطط منح الشهادات)

مجال منح الشهادة

غذائى	مستحضرات تجميل	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
-------	----------------	-----------------------	-----------------------

نوع الطلب

ترخيص جديد	تجديد ترخيص	تجديد وإضافة	اخرى	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
------------	-------------	--------------	------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

هل للشركة مواقع اخرى لها علاقة بالمنتج المتقدم للترخيص باستخدام علامة حلال المصرية ؟ " فى حالة نعم يذكر العنوان وموقفها "

اسماء ممثلى الشركة فى الادارات المختلفة :

رئيس مجلس الإدارة:	
المدير العام :	
مدير الانتاج :	
مدير الجودة :	

بيان بمنتجات الشركة

م	المنتجات	الموقف من الترخيص باستخدام علامة حلال المصرية		
		حاصل على العلامة	متقدم على العلامة	غير حاصل على العلامة

EHM-1

هل الشركة حاصلة على اى من انظمة الجودة المختلفة (فى حالة الاجابة بنعم يرفق صورة من الشهادة)

م	الجهة المانحة	صلاحية الشهادة	المواصفة

بيانات عن النظام الداخلى المتبع للشركة المتقدمة :

الاجابة	المواد الأولية والخامات
	قائمة بالمواد الاولية والخامات والمواد المضافة
	توصيف المواد الاولية والخامات المطلوبة وتشمل بيان بالمواد المضافة التى تدخل فى تصنيع المنتج الغذائى مع ذكر الرقم الدولى والغرض من الاستخدام وذات اصل حيوانى او نباتى
	سجلات فحص واستلام المواد الاولية والخامات والمواد المضافة
	شهادات الموردين وشهادات حلال للمواد الخام والمواد المضافة

الاجابة	التصنيع والانتاج
	<u>العملية الانتاجية :-</u>
	• نوع الانتاج : (مستمر - متقطع - موسمي) وفى حالة الانتاج الموسمي يرجى الاشارة الى فترة الانتاج لكل منتج من المنتجات
	• عدد الورديات
	• عدد خطوط الانتاج
	• ان تكون الاجهزة والادوات وخطوط الانتاج والمواد المساعدة المستخدمة فى تجهيز المنتجات نظيفة وان الا تكون مصنوعة من مواد غير حلال او تحتوى عليها
	• عند تنظيف او صيانة الالات او الاجهزة التى تتلامس مع المنتج الغذائى لا يجوز استخدام اى زيوت او شحوم او سوائل تنظيف ومطهرات غير مناسبة مع الاغذية او تحتوى على مكونات غير حلال
	• عدد الموظفين والافراد العاملين على خطوط انتاج المنتجات لكل وردية .
	• سجلات الاختبارات التى تجري اثناء عملية التصنيع
	• وصف العملية الإنتاجية ومراحله التى تتم داخل المصنع وتوضح العمليات التى تتم خارج المصنع "إن وجد" ؟
	• عدد ونوع دراسة الهاسيب (HACCP) فى حالة المنتجات الغذائية
	• الممارسات التصنيعية الجيدة GMP فى حالة مستحضرات التجميل
	• خريطة التدفق للعملية الإنتاجية موضحا به العمليات التى تجري خارجيا ان وجدت
	• توافر معمل بالمنشأة لاجراء الاختبارات على المنتج النهائى والخامات
	• شهادات معايرة الاجهزة المعملية
	• صلاحية العبوات لتعبئة المنتج الغذائى والتحقق من عدم احتوائها على مواد غير حلال

EHM-1

	<ul style="list-style-type: none"> • توافر البرامج الأساسية المسبقة (PRPs) المطبقة مثل - برنامج مكافحة الآفات - برنامج النظافة والتطهير ويتضمن سجلات التفعيل ومسحات من العاملين والماكينات والهواء - إجراءات وسجلات شكاوى العملاء والتتبع والاستدعاء والإجراءات التصحيحية
	• توافر المواصفات القياسية المعنية التي يسعى العميل إلى منحة الشهادة فيها
الإجابة	اشتراطات عامة للمجازر
	• نوع الحيوان المذكى
	• متطلبات الذكاة (التذكية) وفقا لاحكام الشريعة الاسلامية
	• المتطلبات الخاصة بالحيوان المراد تذكيته
	• المتطلبات الخاصة بالمذكى
	• المتطلبات الخاصة بادوات التذكية
	• المتطلبات الخاصة بطريقة التذكية
	• أداب عامة يستحب مراعاتها عند التذكية
	• متطلبات خاصة بالممارسات المرتبطة بعملية التذكية

يرجى الإشارة الى المنتجات التى نقوم بانتاجها فى تصنيف فئات المنتجات فى القائمة التالية :

المجموعة	الفئة	الفئة الفرعية	أمثلة عن الأنشطة
الزراعة	A	AI	تربية الحيوانات (بخلاف الأسماك والمنتجات البحرية)والتي تستخدم لإنتاج اللحوم، انتاج البيض، انتاج الحليب أو انتاج العسل التربية، الرعاية، النقل والصيد (الذبح فى نفس مكان الصيد) التخزين وتعبئة المزرعة b
		AII	تربية الأسماك والمنتجات البحرية
	B	BI	زراعة النباتات (خلاف البقوليات والحبوب): المنتجات البستانية(فواكه، خضروات، توابل، الفطر... الخ) والاعذية من النباتات المائية التخزين وتعبئة المزرعة b
		BII	زراعة البقوليات والحبوب

EHM-1

انتاج المنتجات الحيوانية بما فى ذلك الأسماك اولمنتجات البحرية، اللحوم ، البيض ومنتجات الألبان	تجهيز المنتجات الحيوانية القابلة للتلف	CI	انتاج المنتجات الغذائية	C	تجهيز المنتجات الغذائية والأعلاف
انتاج المنتجات النباتية بما فى ذلك الفواكه والعصائر الطبيعية، الخضروات، الحبوب، المكسرات، والبقوليات	تجهيز المنتجات النباتية القابلة للتلف	CII			
انتاج منتجات مزيج بين المنتجات الحيوانية والنباتية بما فى ذلك البيتزا ، اللازانيا ، السندوتشات، الكفتة، اللحوم المعدة للاستهلاك المباشر.	تجهيز المنتجات الحيوانية والنباتية القابلة للتلف (المنتجات المختلطة)	CIII			
انتاج منتجات غذائية من أى مصدر ر والتي يتخزينها وبيعها فى درجة حرارة الغرفة، بما فى ذلك المنتجات المعلبة، البسكويت، الوجبات الخفيفة، الزيت، مياه الشرب، المشروبات، المعكرونة، الدقيق، السكر، ملح الطعام	تجهيز المنتجات التي تحفظ فى درجة حرارة الغرفة.	CIV			
عمليات تجهيز الذبائح متضمنة الذبح فى المسالخ والتقطيع والتنظيف والتعبئة.	ذبح الحيوانات	CV			
انتاج الاعلاف من مصدر واحد أو من مصادر مختلطة، والمخصصة للحيوانات المنتجة للمواد الغذائية	انتاج الاعلاف	DI	انتاج اعلاف الحيوان	D	
انتاج الاعلاف من مصدر واحد أو من مصادر مختلطة، والمخصصة للحيوانات الغير منتجة للمواد الغذائية	انتاج أغذية الحيوانات الأليفة	DII			
تجهيز وتخزين و، حيثما كان مناسباً، توصيل الطعام المعد للاستهلاك، فى نفس مكان التحضير أو فى وحدة تجميع.	تقديم الطعام			E	تقديم الطعام
امداد المستهلك بالمنتجات الغذائية المعده للبيع (منافذ البيع بالمفرق ، متاجر، بائعين)	توزيع بالجملة والمفرق	FI	توزيع ع	F	توزيع بالمفرق، نقل ، تخزين
بيع، وشراء المنتجات الغذائية على حساب خاص أو توكيل لأخرين. تعبئة ثانوية C	عمليات الإتجار والوساطة	FII			
منشآت التخزين ومركبات التوزيع لنقل وتخزين الغذاء والأعلاف القابلة للتلف . تعبئة ثانوية C	اماكن امداد خدمات النقل والتخزين للغذاء والأعلاف القابلة للتلف	GI			

EHM-1

منشآت التخزين ومركبات التوزيع لنقل وتخزين الغذاء والأعلاف الثابتة عند درجة حرارة الغرفة. تعبئة ثانوية C	اماكن امداد خدمات النقل والتخزين للغذاء والأعلاف الثابتة عند درجة حرارة الغرفة .	GII			
خدمات الضيافة والخدمات المصرفية الإسلامية المتعلقة الخدمات وإمدادات البيطرية والخدمات المياه؛ امدادات ذلك في بما الغذاء، انتاج بمأمونية التنظيف، خدمات الافات، مكافحة خدمات التخلص من النفايات..	خدمات		H	خدمات	
تصنيع مواد التعبئة والتغليف	عمليات التعبئة وتصنيع مواد التعبئة والتغليف		I	مساعدة	
انتاج وتطوير معدات تجهيز الغذاء وآلات البيع	تصنيع المعدات		J		
الأحياء الدقيقة، انتاج المضافات الغذائية ومضافات الاعلاف؛ المكملات الغذائية، المعادن، الم ا زرع البيولوجية، المواد المنكهة، الإنزيمات والمواد المساعدة للانتاج، المبيدات الحشرية؛ الأدوية، المواد المخصبة، مواد التنظيف، مستحض ا رت التجميل، المنسوجات، المنتجات الجلدية ، ... الخ.	تصنيع مواد الكيمياء الحيوية		K	الكيمياء الحيوية	
<p>a المجموعات المزمع استخدامها في نطاق الاعتماد لجهات اصدار شهادات الحلال المعتمدة ، وجهات الاعتماد المراقبة لجهات اصدار شهادات الحلال.</p> <p>b تعبئة المزرعة "تعنى التعبئة بدون إحداث تغيير للمنتج أو معالجته " .</p> <p>c تعبئة ثانوية " تعنى التعبئة بدون إحداث تغيير للمنتج أو تجهيزه وبدون تغيير التعبئة الأولية للمنتج " .</p>					

EHM-1

يرجى تقديم متطلبات الترخيص بوضع علامة حلال للمنشآت:

- قائمة بالسلع / المنتجات المطلوب الترخيص لها باستخدام علامة حلال باللغتين العربية واللغة الأجنبية الأخرى،
- نسخ من بطاقات البيانات (Labels) الخاصة بالسلع والمنتجات المعنية،
- قائمة بجميع السلع والمنتجات التي تنتجها المنشأة أو تتعامل فيها،
- خطة الهاسيب (HACCP) للمنتجات الغذائية او الممارسات التصنيعية الجيدة GMP فى حالة مستحضرات التجميل
- صور من جميع -
- شهادات الخامات ومدخلات الإنتاج.
- خطة النظافة والتطهير المطبقة بالمنشأة .
- الاختبارات التي تجرى على المنتجات النهائية ونتائجها،
- قائمة بجميع الإضافات الطبيعية والصناعية المستعملة مع ذكر E Numbers (الألوان - المواد المغذية - المواد الحافظة - المواد المانعة للتأكسد - المواد المساعدة لعمليات التصنيع ومساندة التكتل - والمواد المانعة لتشكيل الرغوة - محسنات القوام وتشمل: مستحلبات Emulsifiers - مثبتات Stabilizers - المثخنات (المغلطات Thickeners) منظمات الحموضة - معززات الطعم (النكهة) - مواد طلاء - محليات - مواد تبييض.
- بيان بالنظم المطبقة بالمنشأة وشهادات نظم الإدارة المختلفة الدالة على ذلك، وفي حالة عدم وجود أنظمة فتقوم لجنة المراجعة باتخاذ ما يلزم لتقييم النظام المطبق بالمنشأة فيما يختص بالاشتراطات الصحية والممارسات التصنيعية الجيد .
- معايرة الاجهزة المعملية
- إجراء للتعامل مع شكاوى العملاء المتعلقة بالسلعة واجراءات التتبع .

يقدم مقدم طلب الترخيص بكلا من :

- ان جميع البيانات والمعلومات على الأسئلة الواردة صحيحة ودقيقة وكاملة والذي من شأنه مساعدة الهيئة فى إجراءات الترخيص .
- الاطلاع والموافقة على القواعد والشروط الخاصة بالادارة العامة للجودة للترخيص باستخدام علامة حلال المصرية (مرفق مع طلب الترخيص)
- سداد رسوم طلب الترخيص باستخدام علامة حلال المصرية طبقا للائحة المالية مع تقديم الطلب والمرفقات اللازمة للهيئة .
- إرفاق المستندات التالية مع الطلب المذكورة بعاليه :
- اثبات الكيان القانونى : صورة السجل الصناعي ساريه الصلاحيه ومذكور به المنتج المتقدم للترخيص، او فى حاله الشركة منطقة حره يرفق خطاب من هيئة العامة للاستثمار يثبت ذلك موضح به عنوان المصنع والمنتج المتقدم،
- يتم الغاء الطلب خلال ٧ ايام عمل من تقديمه فى حالة عدم سداد الرسوم أو استيفائه للمستندات المذكورة بعاليه وبحد ادنى اثبات الكيان القانونى للشركة.

ختم الشركة

اسم مقدم الطلب :

التوقيع :

التاريخ :