כ״ח בסיון, התשע״ג
06 יוני 2013
מס׳ חוזר: 12/13

הנדון: <u>הנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים</u>

<u>(פריטים 4.7 ג׳-ד׳, 4.4 ב׳-ה׳ לצו רישוי עסקים)</u>

1. נושא: עדכון הנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום של בשר ובשר בעלי כנף באטליז והנחיות בנושא הכנה ומכירה במקום של עוף בגריל
2. תת יחידות: בריאות הסביבה, יחידה ווטרינרית - שירות המזון הארצי.
3. מילות מפתח: אטליז, טיפול בבשר, רישיון יצרן, עוף בגריל.
4. מטרת החוזר: להאחיד ולהסדיר את כל דרישות משרד הבריאות מעסק שהוא אטליז ולקבוע מספר קטגוריות לאטליזים לפי הפעולות המותרות בהם.
5. מועד תחילה: ההנחיה המקורית בתוקף מ25/10/11, השינויים יהיו בתוקף החל ממועד פרסום החוזר.
6. חוזר זה מחליף חוזר 12/11 מיום 25/10/11: http://www.health.gov.il/hozer/bz12_2011.pdf
7. ההנחיות המעודכנות:

א. <u>כללי</u>

הנחיות אלו נועדו להגדיר במפורש את סוגי הטיפול והתנאים לכך בבשר ובשר בעלי כנף באטליזים או במחלקות אטליז במרכולים.

1. פעולות אסורות באטליז /מחלקת אטליז במרכול - טיפול מראש בבשר /בשר בעלי כנף וכו׳ הינן פעולות אסורות באטליזים /מחלקות אטליז במרכולים, למעט כמוגדר בהנחיות אלה ובהתאם לתנאים המפורטים.

סימוכין: 31938813

2. טיפול בבשר ובשר בעלי כנף- טיפול בבשר ובשר בעלי כנף טרי באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים במסגרת רישיון עסק, קרי לפי פריטים 4.7 ג' , 4.7 ד' בצו רישוי עסקים יהיה בהתאם לאחת משתי הקטגוריות (כ"שירות ללקוח לנגד עיניו" או כ"פעולת הכנה מראש") כפי שיפורט בהנחיות אלו בלבד.

3. טיפול בבשר ובשר בעלי כנף- טיפול בבשר ובשר בעלי כנף באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים במסגרת רישיון יצרן יהיה בהתאם למפורט בהנחיות אלו בלבד.

4. הכנת עוף בגריל - הכנת עוף בגריל אינה מהווה חלק מפעולות הטיפול בבשר ובשר בעלי כנף באטליז או מחלקת אטליז במרכול. להכנת עוף בגריל קיימים תנאים מיוחדים בפני עצמם.

5. מניעת זיהום צולב - כל פעילות טיפול המתבצעת לאחר פעילות טיפול אחרת באותו משטח עבודה או באותם כלים תתבצע על משטח עבודה נקי ובכלים נקיים. לא תבוצענה פעולות טיפול בסוגי בשר שונים אלא על משטחי עבודה וכלים שונים.

6. הצגה למכירה של בשר ובשר בעלי כנף קפואים ו/או מוצרי בשר ובשר בעלי כנף מעובדים-בשר ובשר בעלי כנף קפואים ו/או מעובדים ,כהגדרתם בחוק לתיקון פקודת בריאות הציבור (מזון) (מס' 2) התשס"ד – 2004, ניתן להציג למכירה רק במידה והם ארוזים מראש וקיים פריט רישוי עסקים המתאים לכך (4.7 ב', ד' – מרכול) ותנאים המתאימים להנחיות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים" דצמבר 2008.

7. הצגה למכירה של בשר ובשר בעלי כנף בתפזורת– הצגה למכירה של בשר ובשר בעלי כנף בתפזורת תתבצע רק לבשר ובשר בעלי כנף מצוננים/טריים, כהגדרתם בחוק לתיקון פקודת בריאות הציבור (מזון) (מס' 2) התשס"ד – 2004, וכן הנחיות "תנאי תברואה נאותים למרכולים" דצמבר 2008 והנחיות אלו.

8. הצגה למכירה וטיפול בבשר מיושן – הצגה למכירה וטיפול בבשר מיושן יהיו בהתאם להנחיות משרד הבריאות ל"ייצור, שיווק ומכירה של בשר מיושן" ובכל מקרה הם יתבצעו בנפרד ובאופן מובדל מבשר ובשר בעלי כנף אחרים המוצגים למכירה.

9. שמירת עקיבות של בשר ובשר בעלי כנף הנמכרים בתפזורת – אחסון והצגה למכירה של בשר ובשר בעלי כנף בתפזורת בין שהגיעו מפורקים מראש ממפעלים בעלי רישיון יצרן/עסק ובין ש"טופלו" (כמוגדר בהנחיות אלו) באטליז, תתבצע רק במידה ונשמרת עקיבותם (מקור ותפוגה של חומרי המוצא). לכל מגש/מנה/אריזה המאוחסנים ו/או המוצגים בחלון התצוגה תשויך תווית צמודה ובה פרטי הבשר ובשר בעלי הכנף כולל מקור ותאריכי ייצור (שחיטה) ופג תוקף.

10. מכירה בתפזורת קמעונאית בלבד ומאחורי דלפק המכירה - בשר ובשר בעלי כנף בתפזורת, שלמים, מפורקים, פרוסים או חתוכים, בין שהגיעו מפורקים ממפעלים בעלי רישיון יצרן/עסק ובין ש"טופלו"-באטליז (כמוגדר בהנחיות אלו) ימכרו במכירה קמעונאית בלבד, במקום בלבד, מאחורי דלפק המכירה וע"י המוכר בלבד.

11. איסור פתיחת אריזות קמעונאיות- חל איסור לפתוח אריזות קמעונאיות (מוצרים ארוזים מראש לצרכן הסופי).

12. הפרדה בין בשר ובשר בעלי כנף שהגיעו מפורקים לבין כאלה שפורקו במקום - מכירת בשר ובשר בעלי כנף שהגיעו מפורקים ממפעלים בעלי רישיון יצרן/עסק, יובדלו (לאחר פירוק האריזה) מבשר ובשר בעלי כנף ש"טופלו" (כמוגדר בהנחיות אלו) באטליז.

13. שמירת תעודות - בעל העסק ישמור בעסק במרוכז את כל התיעוד (תעודות משלוח, תעודות וטרינריות , חשבוניות וכו') לעניין חומרי הגלם הנכנסים לאטליז באופן שניתן יהיה לבצע מעקב רציף אחר מקורו, תאריך ייצורו, תאריך תפוגתו וכו'. התעודות תשמרנה 3 חודשים לפחות.

14. ריכוז ורישום השמדות - בשר ובשר בעלי כנף שאינם עומדים בדרישות החוק יושמדו בעסק. דו"ח על ההשמדות (כמויות, מקום, סיבה, שם מבצע ההשמדה ותאריך) ירוכז בעסק וישמר 3 חודשים לפחות. בשר שדינו השמדה יאוחסן בעסק בקירור ובנפרד עם שילוט ברור "לא למכירה - אינו ראוי למאכל אדם" (או נוסח אחר בעל אותה משמעות) והוא יהיה מופרד ממזון או בשר אחר.

15. שמירה על טמפרטורה מבוקרת - בכל מקום בו נדרשת שמירה על טמפרטורה מבוקרת, בהתאם לסוג המוצר, יש להבטיח זאת ע"י קיום ציוד מתאים ומכשירי מדידה מתאימים במקום.

16. הכרה והצגת נהלי עבודה - על כל עובדי האטליז להכיר את נהלי העבודה. נהלי עבודה בסיסיים יוצגו בשילוט זמין וקריא במקום יישומם.

17. קצב "נאמן תברואת מזון" מוסמך מטעם משרד הבריאות ("קצב מוסמך") - טיפול בבשר ובשר בעלי כנף באטליז/מחלקת אטליז במרכול מחייב כי לאורך שעות הפעילות שבהן מטפלים בבשר ו/ או מגישים אותו למכירה ימצא במקום אדם אחד לפחות שעבר בחינת הסמכה ע"י משרד הבריאות כקצב נאמן תברואת מזון מוסמך (ליישום עד ליום 30/11/2016 ו/או לפרק זמן מוארך שינתן כאישור בנפרד).

18. ציוד וכלים – יהיו כמוגדר בהנחיות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים"

ב. טיפול ומכירה במסגרת רישיון עסק

טיפול בבשר ובשר בעלי כנף טרי, באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים, **במסגרת רישיון העסק** (צו רישוי עסקים פריט 4.7 ג'- ד') יהיה בהתאם לתנאים ולאחת משתי הקטגוריות שלהלן בלבד:

קטגוריה בסיסית -
אטליז המוכר בשר ארוז מראש בלבד – ללא טיפול וללא פתיחת אריזות
אטליז המוכר אך ורק מוצרים ארוזים מראש חייב לעמוד בכל הדרישות החלות על אטליז מקטגוריה ב1 למעט שטחים וציוד לפונקציות שאינן בשימוש באטליז (כגון טחינת בשר, ניסור בשר וויטרינה).

קטגוריה ב1 -
שירות ללקוח, לנגד עיניו ולפי בקשתו

סוגי הפעולות והתנאים לטיפול בבשר ובשר בעלי כנף כ"שירות ללקוח", לנגד עיניו ולפי בקשתו, יהיו כמפורט מטה **בלבד**, תוך שמירה על דרישות הפרק ה"כללי", שלעיל:

1.1 טחינת בשר ובשר בעלי כנף גולמי כשירות ללקוח, לנגד עיניו ולפי בקשתו.

א. אין לטחון בשר מראש.

ב. כמות הבשר שתיטחן תהיה בהתאם לגודל ההזמנה. אין לטחון בשר יותר מגודל ההזמנה. בשר שנטחן מעל גודל ההזמנה יושמד.

ג. מכונת הטחינה תהיה ייעודית לסוג הבשר.

ד. מכונת הטחינה תהיה מצוידת בגוף קירור פנימי (בטמפרטורה 2-0 מע״צ) ותהיה בעלת מד בקרת טמפ׳.

ה. טחינת הבשר תתבצע על שולחן עבודה ייעודי ובשטח ייעודי .

ו. חלקי המכונה הבאים במגע עם הבשר ינוקו ויחוטאו בהפסקות ארוכות (מעל שעה) ובסוף הפעילות. בהפסקות ארוכות יש לכסות את פתחי המכונה. שטיפת חלקי המכונה תתבצע עד לרמה שלא יהיה ניתן לזהות שאריות בשר ו/או שאריות חומרי חיטוי וניקוי על פי מבחן אורגנולפטי. אין להשבית את פעולת הקירור בין טחינה לטחינה.

ז. הגשת הבשר תתבצע תוך כדי שימוש בכלים נקיים.

ח. יש להציב על הקיר שלט אזהרה גלוי וברור לעיני הלקוחות ״בשר טחון הנו מוצר רגיש -יש לצרוך רק לאחר בישול/טיגון יסודי״.

1.2 <u>טחינת רצועות בקר קפואות לנגד עיני הלקוח ולפי בקשתו</u>

א. חומר הגלם לטחינה יהיה: רצועות בשר בקר גולמי קפוא שהגיעו מוכנות וארוזות ממפעל בעל רישיון יצרן ואשר מסומן על גבי האריזה ״רצועות בקר לטחינה״. לא יטחנו רצועות מעובדות או רצועות שהוכנו באטליז. אופן אריזת הרצועות יהיה כזה שניתן להפריד בקלות בין הרצועות;

ב. ההפשרה תתבצע במקרר הפשרה ייעודי. טמפרטורת חומר הגלם הקפוא המיועד לטחינה, לא תעלה על (5 –) מע״צ (הפשרה חלקית). בשר שהופשר ולא בא לידי שימוש באותו יום יושמד. בשר שהופשר לצורך טחינה לא יימכר בשום אופן כבשר טרי.

ג. הבשר המופשר יאוחסן בחדר האטליז במקפיא ייעודי בטמפרטורה שלא תעלה על 5- מעלות צלזיוס ולא יהיה בויטרינה או בסמוך לה, במקפיא זה תאוחסן כמות רצועות שלא תעלה על 10 ק״ג;

ד. בשר מופשר אשר לא נטחן ביום ההפשרה, יושמד בסוף יום העבודה;

ה. תנאי סעיף 1.1 לעיל, יחולו אף על טחינת רצועות הבקר הקפואות;

ו. ינוהל יומן ייצור יומי ובו ירשמו פרטי הבשר שהופשר ונטחן מדי יום;

ז. על המקפיא הייעודי יוצב שלט ״בשר מופשר לטחינה״;

1.3 <u>פרוק ,חיתוך ופריסה של בשר ובשר בעלי כנף גולמי כשירות ללקוח, לנגד עיניו ולפי בקשתו.</u>

א. כמות הבשר שתפורק, תיחתך או תיפרס, תהיה בהתאם לגודל ההזמנה.

ב. פירוק, חיתוך ופריסת הבשר יתבצעו על שולחן וכלי עבודה ייעודיים.

1.4 <u>ניסור גוש בשר כשירות ללקוח ולפי בקשתו.</u>

א. ניסור מוצרי הבשר יתבצע אך ורק בהתאם לדרישת הלקוח.

ב. ניסור הבשר יתבצע בשטח יעודי באופן שימנע פיזור השבבים לכל עבר. כמו כן, בתחתית המסור תותקן תיבת איסוף לשבבים אשר תרוקן בהתאם לצורך.

ג. חלקי המסור יהיו מפלדת אל חלד (ליישום תוך 1/2 שנה מתוקף הנחיות אלו) והם ינוקו ויחוטאו לפי הצורך, בהפסקות ארוכות (מעל שעה), בין ניסור של סוגי בשר שונים ובסוף יום העבודה, עד לרמה שלא יהיה ניתן לזהות שאריות בשר ו/או שאריות חומרי חיטוי וניקוי על פי מבחן אורגנולפטי.

ד. המסור יהיה ייעודי לסוג הבשר.

ה. טמפרטורת האוויר באזור העבודה לא תעלה על 20 מעלות צלסיוס.

קטגוריה ב2 -
<u>פעולת "הכנה למכירה" (מראש) הטעונה אישור במסגרת רישיון העסק</u>

א. פעילות "הכנה מראש" מתייחסת לפעילות כדלקמן: פירוק, חיתוך, ניסור ופריסה של בשר ובשר בעלי כנף גולמי, שלא לעיני הלקוח.

ב. אטליז החפץ לקבל אישור לבצוע פעולות **פירוק חיתוך ניסור ופריסה של בשר ובשר בעלי כנף גולמי שלא לעיני הלקוח**, כ"הכנה למכירה", יגיש בקשה לרשות המקומית אשר תכלול את המסמכים הנדרשים ע"פ חוק רישוי עסקים ופרשה טכנית של חדר הטיפול בבשר.
הפרשה הטכנית תכלול את הפעילויות אשר יבוצעו במקום ואופן ביצוען.

ג. שטח חדר הטיפול בבשר יהיה 6 מ"ר לפחות ובתנאי שיאפשר עבודה בסוגי בשר שונים ללא זיהום צולב ויהיה צמוד לאזור האחסון (חדרי קירור), יאפשר מעבר של 1 מטר בין המעברים, ויותאם להיקף פעילות הטיפול המבוקשת. חדר הטיפול יהיה בלתי נפרד מהאטליז, לא נגיש לקהל ובשום מקרה הוא לא יהווה חלק מאזור האחסון.

ד. הבשר ובשר בעלי הכנף יפורקו, יחתכו, ינסרו ויפרסו בחדר הטיפול בלבד, על שולחן ייעודי וייעסרו ללקוח מאחורי דלפק המכירה בלבד .

ה. הבשר ובשר בעלי הכנף יוכנו במנות של עד 10 ק"ג ולכל מנה ישויך תאריך יצור/שחיטה, טיפול. בעלי כנף יימכרו באותו יום טיפול ואין להשאיר מנה שהוכנה ליום עבודה נוסף. מנה שלא נמכרה עד סוף יום העבודה תושמד.

ו. אחסון הבשר במנות של עד 10 ק"ג יעשה במקרר בכלים עם כיסוי מתאים. בחלון התצוגה תוצג הסחורה המטופלת במנות (כל אחת עד 10 ק"ג).

ז. כאמור בפרק הכללי, העסק ישמור את התווית המקורית של חומרי המוצא בצמוד לסחורה לאחר הטיפול ויתבצע רישום (ניהול יומן פירוק) של פרטי מקור הבשר שטופל (מקור, כמויות, יום השחיטה) ופרטי הבשר לאחר טיפולו (כמות שנמכרה וכמות שהושמדה).

ח. אין לשנע בשר ובשר בעלי כנף אשר הוצגו למכירה בחזרה ל"חדר הטיפול" לצורך המשך טיפול. לעניין זה, יש לראות בשטח המכירה ובחדר הטיפול כנפרדים זה מזה על כל המשתמע מכך.

ט. משרה"ב רשאי לבטל את האשור לטיפול בבשר ובשר בעלי כנף כ"הכנה למכירה " (מראש) לאלתר במידה וימצא כי יש חריגה מדרישות כל דין.

י. בעל העסק יציג את האישור זמין לעיון הציבור.

יא. טמפרטורת האוויר בחדר העבודה לא תעלה על 20 מעלות צלסיוס.

קטגוריה ג –
<u>ייצור ומכירה במקום במסגרת רישיון יצרן לפונקציות סמוכות למחלקות אטליז במרכולים</u>

ייצור בשר ובשר בעלי כנף באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים במסגרת רישיון יצרן לפונקציות הסמוכות למחלקות האטליז יהיה בהתאם לסוגי הפעילויות ולתנאים שלהלן בלבד:

1. סוג הפעילויות עליהן יינתן רישיון היצרן יכלול אך ורק מוצרים אשר בהגדרתם הם אינם מוכנים לאכילה והדורשים בישול/טיגון/צליה נוספים בבית הצרכן. הפעולות אשר יותרו במסגרת רישיון היצרן יכללו: **פעולות הפשרה לצורך טחינה וטחינה של בשר בקר שלא לעיני הלקוח כולל אריזתו מראש וכן פעולות פרוק, פריסה, חיתוך ותיבול של בשר ובשר בעלי כנף כולל אריזתם מראש.**

2. אטליז החפץ לקבל אישור לבצוע פעילות טיפול הטעונה ברשיון יצרן יגיש בקשה בהתאם למצוין בפריט 4.4 (ב-ה) ובהתאם להנחיות למרכולים (סעיף 41) וצו רישוי עסקים. באמצעות רשות שבתחום שיפוטה נמצא העסק. לבקשה תצורף תוכנית הכוללת את התשתיות והציוד אשר יהיו על פי הדרישות בתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון).

3. רישיון היצרן יינתן בהתאמה בין סוג הפעילות (הנוספת לפעילות האטליז) המתבקשת לפונקציות הנוספות במחלקת האטליז במרכול.

4. המוצרים עליהם יינתן רישיון היצרן יימכרו במקום בלבד, כאשר הם ארוזים מראש בלבד ומסומנים בהתאם לתקן 1145 ולכל דין. תוקף המוצרים לא יעלה על:
   א. לבעלי כנף - 3 ימים מיום השחיטה.
   ב. לבהמות – 7 ימים מיום השחיטה.
   ג. לבשר בהמות ארוז בוואקום או ב MAP– 48 שעות מפתיחת האריזה הסיטונאית.

5. המוצרים ייארזו באריזה קמעונאית בלבד לצורך מכירתם לצרכן הסופי ולא יפתחו בכל שלב שהוא מרגע אריזתם ועד הגעתם לצרכן הסופי.

6. מוצרים שהוצגו למכירה ולא נמכרו מכל סיבה שהיא לא יוחזרו ל"חלק היצרני" להמשך עיבודם/טיפולם אלא יושמדו. לעניין זה, יש לראות בשטח המכירה ובשטח היצרני כנפרדים זה מזה על כל המשתמע מכך.

7. מוצרים שפג תוקפם, שנפגמה שרשרת הקירור שלהם, או שנפגמה אריזתם באופן המאפשר חדירת זיהום ייחשבו כלא ראויים למאכל אדם ודינם השמדה.

8. המוצרים ישמרו בטמפ' של עד 4 מעלות צלסיוס למעט בשר טחון מצונן שישמר בטמפרטורה של 2-0 מעלות צלסיוס.

9. משרה"ב רשאי לבטל את רישיון היצרן לאלתר לפונקציות הנוספות הסמוכות למחלקת האטליז במידה וימצא כי יש חריגה מדרישות כל דין ו/או מדרישות תנאים אלו.

10. בעל העסק יציג את הרישיון זמין לעיון הציבור.

11. טמפרטורת האוויר בחדר העבודה לא תעלה על 20 מעלות צלסיוס.

12. **אישור לייצור שלא לעיני הלקוח ומכירה במקום של בשר טחון מצונן** יינתן לבשר בקר בלבד בהתאם לתקן 1188 – אוגוסט 2005 (על עדכוניו) ובהתאם לדרישות כדלקמן:
   א. רישיון יצרן לבשר בקר טחון מצונן (בין אם מקורו בבשר טרי או בין אם מקורו בבשר קפוא) יינתן רק כאשר לעסק מערכת נהלי איכות ובטיחות מתועדים הכוללים את תהליך הייצור, האחסון והמכירה של בשר טחון מצונן.
   ב. תהליכי הייצור, וההצגה במקרר חלון התצוגה של בשר בקר טחון מצונן יובדלו מתהליכים ומוצרים אחרים.
   ג. הבשר הטחון המצונן ייוצר בהתאם לתקן 1188 – אוגוסט 2005 או מהדורה מעודכנת יותר. העסק יבצע בקרה וינהל רישום להתאמת הבשר הטחון המצונן לתקן 1188 ולתנאים אלה, כולל ביצוע דיגום תקופתי ודיווח ללשכת הבריאות המחוזית בה ניתן רשיון היצרן על קיום תוצאות חריגות ועל הפעולות המתקנות שננקטו עקב כך.
   ד. ייצור הבשר הטחון המצונן יהיה מחומרי הגלם כדלקמן:
      1. מבשר מצונן: עד 4 ימים מיום השחיטה.
      2. מבשר קפוא שהופשר: מיד לאחר ההפשרה המבוקרת והחלקית.

ה. <u>הפשרה חלקית ומבוקרת של בשר בקר קפוא לצורך טחינה במסגרת רישיון היצרן</u> – ניתן להפשיר בשר אך ורק לצורך ייצור בשר טחון (לא לצרכי טחינה לעיני הלקוח) ובטמפ' מקסימלית של 10 מע"צ. יש להציב שלט: "בשר בהפשרה לצורך טחינה". ההפשרה תתבצע מראש במקרר הפשרה או בנפח קירור ייעודי ובלבד שימנע זיהום צולב. טמפרטורת חומר הגלם הקפוא המיועד לטחינה, לא תעלה על (5 –) מע"צ (הפשרה חלקית). בשר שהופשר ולא בא לידי שימוש באותו יום יושמד. בשר שהופשר לצורך טחינה לא יימכר בשום אופן כבשר טרי.

ו. הבשר הטחון יימכר באותו יום הייצור – בו בלבד ובאורך חיי מדף לאותו יום. עודפי הבשר הטחון שלא נמכרו באותו יום טחינה יושמדו .

ז. מיד עם סיום תהליך הייצור יקורר הבשר הטחון לטווח טמפ' של 2-0 מע"צ ויועבר למקרר חלון התצוגה שהטמפרטורה בו לא תעלה על 2 מע"צ. המוצרים יסודרו במקרר חלון התצוגה באופן שתתאפשר שמירת טמפ' של המוצר בטווח של 2-0 מע"צ למשך כל זמן הצגת הבשר למכירה.

ח. המכירה תתבצע מאחורי הדלפק בלבד ותהיה נתונה להשגחתו ואחריותו של הקצב המוסמך.

ט. הטמפרטורה בחדר הטחינה לא תעלה על 16 מעלות צלסיוס.

<u>הנחיות להכנה ומכירה במקום (במסגרת רישיון העסק) של עוף בגריל (פריט 4.2 לפי צו רישוי עסקים)</u>

1. מרכול החפץ בביצוע פעולות הכנה ומכירה של עוף בגריל במחלקה ייעודית יגיש בקשה באמצעות רשות הרישוי שבתחום שיפוטה נמצא העסק, בהתאם לפריט 4.2 לצו רישוי עסקים על סעיפיו ובהתאם למהות הבקשה. הבקשה תכלול את המסמכים הנדרשים ע"פ חוק רישוי עסקים ופרשה טכנית אשר תכלול את תזרים הפעילויות, סדר העבודה ומקור הספקת העוף. המחלקה לא תהווה בשום תנאי חלק מהאטליז/ מחלקת האטליז במרכול על אף שהיא יכולה להיות צמודה לו.

2. תהליכי ההכנה וההצגה למכירה של עוף בגריל יובדלו מתהליכים ומוצרים אחרים.

3. יש לייעד נפח אחסון נפרד במקפיאים לחומר גלם קפוא המיועד להכנת עוף בגריל ונפח אחסון נפרד במקררים לחומר גלם מצונן המיועד להכנת עוף בגריל.

4. חומר הגלם לצלייה לא יהיה בשום תנאי בשר עוף שהוצג למכירה. יצלו רק עופות וחלקי עופות שהוצאו מהאריזות המקוריות למטרה זו בלבד.

5. תמיסת התיבול תוכן בזמן סמוך להכנת העופות לצלייה ותשמר בטמפרטורה של 5 מע"צ, תשמש לאותו יום בלבד.

6. הכנת העופות תעשה ע"י טבילה בלבד ולא ע"י השרייה.

7. הכנת עוף בגריל תהיה מחומרי הגלם כדלקמן:
   1) מעוף מצונן: עד 4 ימים מיום השחיטה.
   2) מעוף קפוא שהופשר: צמוד לאחר ההפשרה המבוקרת.

8. <u>הפשרה חלקית ומבוקרת לצורך צלייה</u> - ניתן להפשיר עוף קפוא אך ורק לצורך צלייתו במקרר הפשרה, המיועד למטרה זו בלבד. יש להציב שלט: "בשר עוף בהפשרה לצורך צלייה". ההפשרה תתבצע בתבניות גסטרונום עם תחתית כפולה לניקוז ובמקרר שמוצב במחלקה למטרה זו בלבד. כמות העופות שתופשר ותיצלה תהיה בהתאם ליכולת הצלייה ו/או ההצגה למכירה. ניתן לאחסן את הבשר שהופשר בטמפרטורה של 0-4 מע"צ ולעשות בו שימוש עד לסוף יום העבודה שבו הופשר. בשר אשר הופשר ולא נעשה בו שימוש עד לסוף יום העבודה לצלייה או שלא הועבר באופן מיידי לקירור או נעשה בו שימוש מיידי יושמד.

9. חומר הגלם לא יבוא במגע עם מזון מוכן או עם המשטח או הכלים המיועדים לטיפול בבשר לאחר צלייה. יש להקצות שטח עבודה, כלי עבודה וכיורי שטיפה נפרדים לטיפול בחומר הגלם ולטיפול בבשר הצלוי, שישמשו כל אחד למטרתו בלבד. כמו כן, על העובד ללבוש בגדי עבודה נקיים בכל עת, ולשטוף ידיים בין פעולות הטיפול בחומר הגלם והטיפול בבשר הצלוי, אם לא מועסקים עובדים שונים בפעולות אלה.

10. מיתקן הצלייה וחלקי הציוד הבאים במגע עם הבשר ינוקו ויחוטאו בהתאם לצורך, בסוף יום העבודה או בהפסקות ארוכות עד שלא ניתן יהיה לזהות שאריות בשר ו/או שאריות חומרי חיטוי וניקוי על פי מבחן אורגנולפטי.

11. הוצאת הבשר ממתקן הצלייה ואריזתו תתבצע תוך כדי שימוש בכלים נקיים וייעודים לכך.

12. העופות הצלויים יוצגו למכירה כשהם ארוזים מראש בלבד ומסומנים בהתאם לתקן 1145 ולכל דין. העופות הצלויים ייארזו באריזה קמעונאית בלבד, לצורך מכירתם במקום לצרכן הסופי ולא יפתחו בכל שלב שהוא מרגע אריזתם ועד הגעתם לצרכן הסופי.

13. מיד עם סיום תהליך ההכנה והאריזה יועבר העוף הצלוי אל מתקן המכירה שהטמפרטורה בו לא תפחת מ-65 מע"צ. המוצרים יסודרו במתקן באופן שתתאפשר שמירת טמפ' של המוצר ב- 65 מע"צ למשך כל זמן הצגתו למכירה.

14. מיתקן המכירה יהיה מצויד במד טמפרטורה אשר תירשם אחת לכל שעתיים.

15. התאריך האחרון לשיווק של עופות בגריל יהיה יום הכנתם בלבד. עופות בגריל שלא נמכרו ביום הכנתם יושמדו במקום. כמו כן, עופות צלויים שנפגמה אריזתם או שפתיחת אריזתם ניכרת ייחשבו כלא ראויים למאכל אדם ודינם השמדה.

16. במחלקה ינוהל יומן, שבו ירשמו הפרטים הבאים: שם נציג המחלקה וחתימתו, תאריך ושעת הכנה וצלייה של העופות לכל מנה, מקור חומר הגלם ופג תוקפו, מספר העופות שנצלו במנה ומספר העופות המוכנים שהושמדו וכן את טמפ' העופות שנשמרו במתקן המכירה.

17. יש להדפיס נוהל עבודה למחלקה ולהציגו במקום בולט.

18. משרה"ב רשאי לבטל את האישור לאלתר למחלקה המיוחדת במידה וימצא כי יש חריגה מדרישות כל דין ו/או מדרישות תנאים אלו.

19. במידה והתיבול מתבצע במקום אזי, ההכנה והמכירה יהיו נתונים להשגחתו ואחריותו של עובד שעבר בחינת הסמכה ע"י משרד הבריאות כקצב נאמן תברואת מזון מוסמך (ליישום תוך חמש שנים מתוקף הנחיות אלו ו/או לפרק זמן מוארך שינתן כאישור בנפרד).

20. לעניין הנחיות אלו, "חומר גלם" – בשר עוף טרם צלייתו.

בכבוד רב,



ד"ר יוני ינון
מנהל המחלקה הוטרינרית



זאב פיש
מפקח ארצי בבריאות הציבור