

הנחיות לרכישה וטיפול בבשר עוף ומוצריו

א. הכללים ההנחיות והאמצעים לצריכת בשר ומוצריו ביצים ומוצרי ביצים להבטחת

בטיחות המזון.

מוצרי עוף טריים:

מעגלי האבטחה:

מעגל ראשון – הפיקוח הווטרינרי מתבצע בשלוש נקודות:

בדיקת ווטרינר במשק חי

בדיקת ווטרינר בכניסה למשחטה

בדיקת ווטרינר במהלך השחיטה

כיצד יודעים שהתהליך בוצע?

מבחינים בסמל הפיקוח הווטרינרי המופיע על תווית המוצר ובתוכו המילים נבדק והותר ומספר הפיקוח הווטרינרי הייחודי של המשחטה.

מעגל שני - קניית המוצר בעסק בעל רישיון עסק בלבד.

כיצד יודעים?

מבקשים מבעל העסק/מוכר לראות את רישיון העסק.

מעגל שלישי – חימום של המוצר בטמפרטורה שעולה על 70 מעלות צלסיוס (הטמפ' צריכה להימדד

במרכז המוצר) ראה בהמשך גם סעיף ב' ו-ג'.

מוצרי עוף מעובדים מוכנים למאכל (נקניק, נקניקות, פסטרמות, שניצלים וכו').

מעגלי האבטחה:

מעגל ראשון – הפיקוח הווטרינרי מתבצע בשלוש נקודות:

בדיקת ווטרינר במשק חי

בדיקת ווטרינר בכניסה למשחטה

בדיקת ווטרינר במהלך השחיטה

מעגל שני המפעלים המעבדים מוצרי עוף מוכנים לאכילה מונחים לקבל עופות טריים לצורך המשך עיבודם אך ורק ממשחטות מאושרות על ידי השירותים הווטרינריים או מפעלים בעלי רישיון יצרן.

משרד החקלאות ומשרד הבריאות הורו לחברות המייצרות מוצרי עוף מעובדים לייצר ולמכור מוצרי בשר עוף לאחר שעברו טיפול בחום של 70 מעלות צלסיוס ומעלה במרכז המוצר. החברות אינן מורשות להוציא מוצרים שלא עברו תהליך טיפול בחום כנ"ל.

מעגל שלישי – קניית המוצר בעסק בעל רישיון עסק בלבד.

כיצד יודעים שהתהליך בוצע?

קונים מוצרי בשר עוף מוכנים לאכילה (נקניק, נקניקות, פסטרמות, שניצלים וכו') בנקודות ממכר מורשות בלבד (בעלות רשוי עסק תקף) ניתן לבקש מבעל העסק/מוכר לראות את רישיון העסק.

ביצים:

מעגלי האבטחה:

מעגל ראשון – תחנות המיון והאריזה הינן בעלות רישיון עסק ובפיקוח משרד החקלאות.

כיצד יודעים שהביצים מויינו ונארו במקום מוסדר?

על אריזות הביצים חייבים להופיע שם התחנה האורזת וכתובתה וכמו כן, חייב להופיע סימון מזהה של התחנה על כל ביצה וביצה בליווי זמן השימוש המאושר. יש לקנות ביצים מסומנות בלבד. סימון זה מבטיח תהליך מיון ואריזה בפיקוח. אין לרכוש ביצים ללא סימני זיהוי כאמור לעיל.

מעגל שני – קניית המוצר בעסק בעל רישיון עסק בלבד.

ניתן לבקש מבעל העסק/ מוכר לראות את רישיון העסק.

מעגל שלישי – בישול הביצה בטמפרטורה שעולה על 70 מעלות (במרכז הביצה) או לחילופין טיגון יסודי

כיצד יודעים שהמוצר חומם כנדרש?

הרתחת הביצה במים רותחים במשך 10 דקות לפחות
טיגון הביצה מעל 5 דקות של שני צדדיה מבטיח מוצר בטוח.
חלבון וחלמון קרושים.
ראה בהמשך גם סעיף ב' ו-ג'.

ב. כללי היגיינה לטיפול והכנת מזון במטבח הביתי/מוסדי

1. יש להקפיד על רחיצת ידיים לפני ואחרי הטיפול במזון.
2. יש להקפיד על הפרדה בין משטחי עבודה וכלים בהכנת מזון גולמי (לא מבושל) ומוכן (מבושל).
3. יש להקפיד על נקיון משטחים וכלים לפני ואחרי הטיפול במזון.
4. בישול מלא המבטיח טמפרטורה שמעל 70 מעלות צלזיוס בכל חלקי המוצר יגרום להשמדת נגיף השפעת. נגיף זה אינו נהרס בקירור או בהקפאה, לכן יש להקפיד לא לאכול מוצרים אלו אלא לאחר בישול מלא. לא קיימות הוכחות מדעיות המראות שאנשים נפגעו מנגיף שפעת העופות כתוצאה מצריכת מוצרי עוף, הודו וביצים שבושלו כראוי.

ג. התהליכים לאימות הבישול וההכנה התקינים במטבח הביתי/מוסדי

1. יש להבטיח שלא נשאר באף חלק של בשר העוף לאחר בישולו צבע ורוד. רצוי לוודא זאת טרם הוספת רטבים.
2. יש לבשל ביצים כך שחלמון וחלבון הביצה יהיו במצב מוצק כלומר מותרת אכילת ביצה קשה או חביתה שטוגנה היטב משני הצדדים. **אסורה** אכילת ביצים רכות, "ביצת עין", "ביצה מקושקשת".
3. אין להשתמש בביצים במאכלים בהם הביצים אינן עוברות בישול מלא.
4. אין לצרוך מוצרים המכילים/עשויים ביצה שאינה מפוסטרת (קציפות בעוגות, עוגיות וכו').
5. מיונז – הכנת מיונז/צריכת מיונז מוכן – רק לאחר וידוא כי המוצר הוכן מביצים מפוסטרות או ממוצרי ביצים מפוסטרות או ממוצרי ביצים שמקורם במפעלים מאושרים.
6. שימוש במיקרוגל אינו מבטיח מוצר בטוח למאכל (למעט מוצרים מוכנים לאכילה הדורשים חימום בלבד).