

## דרישות הפיקוח על משחטות ומפעלים לעיבוד בשר עוף ויענים:

- ביקורת היגיינת ייצור טרם תחילת עבודה ובמהלכה במפעל מאושר לעיבוד מוצרי עוף – 04/1997.
- א.קולי – מעקב ופיקוח בבית השחיטה – 05/1997.
- סלמונלה – מעקב ופיקוח בבית השחיטה – 01/1999.
- מניעת זיהום בחיידקים פתוגנים בבשר עופות מים במשחטה – 02/1999.
- הפיקוח על עופות מים, (אוזים, מולרדים), מפוטמים בבית השחיטה – 03/1999.
- הפיקוח על סלמונלה בבשר עוף מעובד לייצוא – 04/1999.
- שחיטת עופות בתנאי "הסגר" – 05/1999.
- סימון בשר עוף ומוצריו – הדרישות ונוהל אישור תוויות – 01/2000.
- הטיפול בפסדים בבית השחיטה לעופות – 03/2001.
- הפקח הוטרינרי במשחטה – 05/2001.
- ניקוי וחיטוי כלובים להובלת עופות – 06/2001.
- שחיטת עופות מפוטמים – 02/2002.
- זיהוי מרכיבי הבשר במוצרי עוף – 05/2002.
- תקנות מחלות בע"ח, (בתי שחיטה לעופות), (תיקון) – 02/2003.
- שאריות כימיות בבשר עוף ומוצריו – פיקוח ומעקב – 03/2003.
- סימון מוצרי עוף באריזה סיטונאית, (בתפזורת), - 01/2004.
- נוהל טיפול ודיווח במפעלים המעבדים תוצרת מהחי הסובלים מליקויים תברואיים חוזרים – 06/2005.
- הבהרות לדף נוהל 07/2005 בנושא מניעת זיהומי ל. מונוציטוגנס במוצרי עוף "מוכנים למאכל".
- מתקני המלחה והכשרה במשחטה – דרישות וטרינריות – 10/2005.