

טיוטה לפרסום

מפרט אחיד לפריט 3.1 – בית מטבחים - בהמות

1. הוראות חוק הנוגעות לעניין:

- 1.1 פקודת מחלות בעלי חיים [נוסח חדש], התשמ"ה – 1985 ;
- 1.2 תקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), התשכ"ד-1964 ;
- 1.3 תקנות מחלות בעלי- חיים (רישום, סימון והובלה של בקר), התשל"ו-1976 ;
- 1.4 תקנות מחלות בעלי חיים (סימון צאן), תשל"ט – 1978 ;
- 1.5 תקנות מחלות בעלי חיים (מניעת שאריות ביולוגיות), התש"ס - 2000 ;
- 1.6 צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון), התשל"ו-1975 ;
- 1.7 צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון חי מתובל), התשל"ו-1975 (יחד עם הצו בסעיף 1.6 - להלן – צווי הפיקוח) ;
- 1.8 צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון, ייצורו והחסנתו), התשכ"א-1960 ;
- 1.9 תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתיה), התשל"ד – 1974.

אין באמור לעיל לפטור את בעל העסק מקיום כל דרישות החוק הרלוונטיות החלות עליו, בכל האמור להפעלת פריט זה.

2. הגדרות פרטניות

אולם שחיטה	אולם שנקבע בתכנית בית המטבחים כמקום לשחיטת בהמות ;
אחראי לבית מטבחים	אדם או רשות מקומית המחזיק או מפעיל בית מטבחים ;
בהמות	בקר, כבשים, עזים ;
בעל העסק	כל אחד מאלה: המחזיק בעסק או בנכס בו מצוי העסק ; בעל רישיון העסק או הבקשה מבקש הרישיון לפי העניין ; אדם שבהשגחתו, בפיקוחו או בניהולו פועל העסק ;
בית המטבחים	מקום שיועד לשחיטת בהמות, לרבות חצרות ומבני עזר שלו ;
בית מטבחים תעשייתי	בית מטבחים הבנוי, מצויד וקיימים בו הסידורים ועומדים לרשותו השירותים המפורטים בנספח 4, ושיש לו רישיון יצרן לפי צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון, ייצורו והחסנתו), התשכ"א-1960 ;
מנהל בית המטבחים	רופא ווטרינר, שמונה על ידי הרשות המקומית, בשטחה נמצא בית המטבחים, מבין הרופאים המפקחים שמונו לפקח באותו בית מטבחים בהסכמת מנהל השירותים הווטרינריים ;
בשר	טיבחת בהמה, לרבות אבריה, דמה, עצמותיה, עורה וכל חלק אחר

שלה ;	
בשר המיועד למאכל אדם במצבו הטבעי לאחר שחיטת הבהמה ;	בשר גולמי
בשר שהופרד מעצמות אחרי פירוק הטיבחה ;	בשר מפורק
בשר המיועד למאכל אדם אשר עבר תהליך פירוק מעצמות השלד כולן או מקצתן, חיתוך או טחינה ונארז בחבילה טרם הוצאתו מבית המטבחיים ;	חבילת בשר
חבילת בשר שכל חלק בה נמצא בטמפרטורה שבין אפס מעלות צלזיוס ל-4 מעלות צלזיוס מעל לאפס, למעט חבילת בשר טחון ;	חבילת בשר מצונן
לרבות תוספות לה ולרבות חבילת בשר קצוץ, ולרבות תוספותיה ;	חבילת בשר טחון
חבילת בשר טחון שכל חלק בה נמצא בטמפרטורה שבין אפס מעלות צלזיוס ל-2 מעלות צלזיוס מעל לאפס ;	חבילת בשר טחון מצונן

הרמה המרבית	הרמה המרבית המותרת של שאריות ביולוגיות בבשר בהמה, כמפורט ברשימה שערך מנהל השירותים הווטרינריים, בהסכמת מנהל שירות המזון במשרד הבריאות, המעודכנת מזמן לזמן, ושהופקדה לעיון הציבור בלשכות המחוזיות של השירותים הווטרינריים ובספריית המכון הווטרינרי בבית דגן, בהתאם לתקנות מחלות בעלי חיים (שאריות ביולוגיות), התש"ס - 2000;
מטמנה מאושרת	אתר שאושר על ידי הרשויות המוסמכות לפי כל דין להטמנת פסדים ושאושר מנהל השירותים הווטרינריים להטמנת פסדים;
מכון כילוי	מפעל לכילוי פסדים, שאושר בהתאם לתקנות מחלות בעלי חיים (פסדים), תשמ"א - 1981;
מנהל השירותים הווטרינריים, המנהל	מנהל השירותים הווטרינריים במשרד החקלאות ופיתוח הכפר, לרבות מי שהוא הסמיך לעניין תקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), התשכ"ד - 1964 זה, כולן או מקצתן;
פסדים	בהמות או חלקי בהמות שנפסלו למאכל אדם;
רופא וטרינר	רופא וטרינר שמנהל השירותים הווטרינריים הסכים למנות אותו שישמש אחראי לביצוע פיקוח ווטרינרי בבית מטבחים ולבדיקת בשר, בהתאם לתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), התשכ"ד - 1964;
רופא וטרינר ממשלתי	רופא וטרינר עובד משרד החקלאות ופיתוח הכפר שהוסמך כרופא וטרינר ממשלתי לפי פקודת מחלות בעלי חיים [נוסח חדש], תשמ"ה - 1985;
הרמה המרבית	הרמה המרבית המותרת של שאריות ביולוגיות בבשר בהמה, כמפורט ברשימה שערך מנהל השירותים הווטרינריים, בהסכמת מנהל שירות המזון במשרד הבריאות, המעודכנת מזמן לזמן, ושהופקדה לעיון הציבור בלשכות המחוזיות של השירותים הווטרינריים ובספריית המכון הווטרינרי בבית דגן, בהתאם לתקנות מחלות בעלי חיים (שאריות ביולוגיות), התש"ס - 2000;
שאריות ביולוגיות	כהגדרתה בתקנות מחלות בעלי חיים (שאריות ביולוגיות), התש"ס - 2000 - חומר הדברה, חומר אורגני, חומר לא אורגני, חומר מתכתי, הורמונים, אנטיביוטיקה, חומרי תלוע, חומרים מרגיעים, או כל חומר אחר לרבות נגזרותיו, המשאיר שאריות בבעל חיים בעת המתתו או אחריה, באחת מן הרקמות או האיברים שלו כתוצאה מטיפול או ממגע של בעל החיים עם חומר כאמור;
שחיטה	של בהמות לשם הפקת בשרן.

3. תנאים מוקדמים

- 3.1. לא יקים אדם (להלן – בעל העסק) בית מטבחים ללא קבלת הסכמה מראש מאת ראש הרשות המקומית, שבשטחה יקום העסק.

- 3.2 בעל העסק יקים בית מטבחים רק לאחר שקבל אשור על התוכניות שהוגשו על ידו מאת מנהל השירותים הווטרינריים לפי תקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד – 1964 (להלן היתר הקמה).
- 3.3 לאחר קבלת היתר הקמה יגיש בעל העסק תוכניות מפורטות על המבנה, מפרט טכני ותהליך זרימה של התוכנית.
- 3.4 בעל עסק לא יפעיל בית מטבחים אלא לאחר שמנהל השירותים הווטרינריים בדק את מתקניו ואישר בכתב כי בית המטבחים נבנה במקום ובהתאם לתכניות ולמפרטים שאושרו על ידו ולתנאי היתר ההקמה וקיבל היתר הפעלה, לפי תקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד – 1964.
- 3.5 בעל העסק ימלא את כל ההוראות לפי תקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד – 1964, בכל האמור להקמה והפעלה של בית המטבחים.
- 3.6 בית המטבחים יפעל רק לאחר שמונה לו לפחות רופא וטרינר אחד, שהוא עובד הרשות המקומית, לפיקוח על בית המטבחים ואשר ישמש כמנהל בית המטבחים לאחר הסכמת מנהל השירותים הווטרינריים לפי תקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד – 1964.

4. רשום ודיווח

- 4.1 בעל העסק יסייע ככל שיידרש על ידי מינוי עוזר או פקח לרופא הווטרינר המפקח לביצוע רישום מלא להיקף השחיטה היומי המתבצע בבית המטבחים, הממצאים הפתולוגיים ופסילות הבשר.
- 4.2 בעל העסק יוודא כי הרופא הווטרינר המפקח בבית המטבחים מבצע רישום ודיווח לאחר יום השחיטה ולא יאוחר מ- 48 שעות לגבי היקף השחיטה היומי, ומבצע דיווחים שוטפים נוספים באמצעים ממוחשבים שקבע מנהל השירותים הווטרינריים למערכת הפיקוח הווטרינרי בעניין מצב הגהות והתנאים התברואיים בבית המטבחים, בהתאם להוראות מטעם מנהל השירותים הווטרינריים ולהנחיות שימסור בעניין זה מעת לעת.

5. כללי

- 5.1 בעל העסק או מי מטעמו לא ישתמש בפסדים, שאינם מיועדים למאכל אדם, למטרה תעשייתית כלשהיא, אלא לאחר שקיבל אישור לכך ממנהל השירותים הווטרינריים.
- 5.2 בית המטבחים יצויד ב –
- 5.2.1 מכלים מיוחדים במספר מספיק ובמצב תקין, בנויים מתכת בלתי מחלידה, עם מכסה הנסגר במנועול וביניהם מכלים ניידים, לצורך איסוף הפסדים, כפי שיאשרם מנהל השירותים הווטרינריים. מערכת פניאומאטית תקינה לניפוח ריאות (להלן – מערכת ניפוח).
- 5.3 בעל עסק או מי מטעמו לא ינפח ריאה אלא באמצעות מערכת ניפוח.

5.4 בעל עסק לא יתיר כניסת אדם לבית המטבחים, אלא אם מלאו לו 16 שנה, הוא בריא מכל מחלה מדבקת בתוך 30 יום, שלפני מועד הכניסה, ושניתן לו היתר כניסה בכתב מאת מנהל בית המטבחים.

6. תשתיות

- 6.1 בעל העסק לא יקים בתחום בית המטבחים או בשטח הסמוך לו כל מיתקן או מבנה שהקמתו לא אושרה מראש על ידי מנהל השירותים הווטרינריים.
- 6.2 בעל עסק יחזיק את בית המטבחים ואת דרכי הגישה אליו במצב תקין ומתאים להובלת בהמות ולשחיטתן, בהתאם להוראות מנהל השירותים הווטרינריים.
- 6.3 בעל העסק יבצע את כל התיקונים, לרבות הוספה של ציוד, מבנים ומתקנים, במבנים, במיתקנים, בציוד ובדרכי הגישה בבית המטבחים, הדרושים לשם הפעלתו התקינה של בית המטבחים בהתאם להוראות ולמועד שייקבעו על ידי מנהל השירותים הווטרינריים.
- 6.4 בעל העסק יקים בבית המטבחים (למעט אם קיבל אישור לכך מחוץ לבית המטבחים) מבנה מיוחד לצורך תצפית בבהמות לפני שחיטה (להלן מבנה התצפיות).
- 6.5 בכל בית מטבחים יוקם בית קירור שנפחו מתאים לתוצרת של שני ימי השחיטה של בית המטבחים, בהתאם לתכנית ולמפרטים שאישר מנהל השירותים הווטרינריים.
- 6.6 בתוך בית הקירור יותקן תא הקפאה בגודל מתאים שבו תשרור בכל עת טמפרטורה של לפחות 10 מעלות צלסיוס מתחת לאפס.

7. ניקיון

- 7.1 אדם הנמצא בבית מטבחים או בתחום חצר בית המטבחים וכן המוביל בשר מבית המטבחים, ילבש בגדי עבודה וישמור על נקיון אישי כפי שנקבע בנספח 1.
- 7.2 מכשירים המשמשים לשחיטת בהמה, לטיפול בה או בבשרה, יהיו עשויים מחומר שאינו מחליד, ינוקו ויוחזקו בהתאם להוראות נספח 2.
- 7.3 בית המטבחים יוחזק במצב נקי ויקוימו בו סידורי גהות ותברואה בהתאם להוראות שבנספח 3.
- 7.4 בבית המטבחים תיקבע תוכנית ניקיון לפי ימי השחיטה. צוות העובדים יתודרך בנושא גהות ונקיון באופן שגרת. בבית המטבחים ימצאו המיתקנים, הציוד ומלאי חומרי ניקוי וחיטוי המפורטים בנספח 3.

8. עובדים

- 8.1 בעל העסק יעסיק עובדים ושוחטים רק לאחר שעברו הכשרה בנושא בטיחות מזון והרחקת סיכונים בקשר למזון המופק בבית המטבחים, במספר ובכושר מספיק לאחזקתו ולהפעלתו התקינה של בית המטבחים.
- 8.2 בעל העסק יתאים את מספר העובדים בבית המטבחים ואת הכשרתם וכישוריהם לביצוע היעיל של העבודות בבית המטבחים, מיידית, על פי הוראות מנהל השירותים הווטרינריים.

9. טיפול בבשר ובעור שנפסלו ובפסדים

- 9.1. בשר או עור בהמה הנגועה באחת המחלות: גמרת, כלבת, דבר הבקר או דלקת קרום החזה והריאות המידבקות בבקר, וכל מחלה אחרת שנקבעה בהוראות מנהל השירותים הווטרינריים, יועברו למכון כילוי או למטמנה מאושרת בלבד.
- 9.3. עור בהמה הנגועה במחלה שאינה מאותן המחלות המנויות בסעיף 9.1, לא יוצא משטח בית המטבחים אלא לאחר שבוצעה בו פעולת חיטוי וניקוי המאושרים על ידי המנהל.
- 9.4. בשר ועורות של בהמה שנפסלו למאכל או לשימוש אחר בהתאם להוראות הרופא הווטרינר יועברו למטמנה מאושרת או למכון כילוי.
- 9.5. לא יוצאו פסדים ועורות משטח בית מטבחים לשם כילויים או העברתם למטמנה מאושרת אלא באישור מאת הרופא הווטרינר.
- 9.6. הובלת הפסדים על פי האישור תיעשה אך ורק בכלי רכב מיועד ומותאם למטרה זו, ובדרך שתימנע נזילת דם, מיצים והפרשות.
- 9.7. מנהל השירותים הווטרינריים רשאי להתיר העברת פסדים לצרכי מדע, מחקר או לכל מטרה מיוחדת ובכל אמצעי העברה מתאים שהוא ימצא, ובלבד שלא יהיו מבהמות חולות באחת מהמחלות שפורטו בסעיף 9.1.

10. שחיטה

- 10.1. בעל העסק לא יאפשר כניסת בהמות שאינן מיועדות לשחיטה או בעלי חיים אחרים, לרבות גוויות ופסדים, לשטח בית מטבחים.
- 10.2. לא יישחט בבית המטבחים בקר אשר לא סומן בתווית סימון, או אינו מלווה בתעודת רישום, בהתאם לתקנות מחלות בעלי-חיים (רישום, סימון והובלה של בקר), תשל"ו-1976, אלא לפי היתר מאת מנהל השירותים הווטרינריים או מי שהסמיך לענין סעיף זה.
- 10.3. לא יישחט בבית מטבחים צאן אשר לא סומן בתווית סימון, בהתאם לתקנות מחלות בעלי חיים (סימון צאן), תשל"ט – 1978.
- 10.4. לא יישחט בבית מטבחים בקר או צאן שלא הועבר אליו בהיתר לפי תקנות מחלות בעלי חיים (רישום, סימון והובלה של בקר), תשל"ו – 1976 או לפי תקנות מחלות בעלי חיים (הסדרת תנועת בעלי חיים בישראל), התשמ"ב – 1982.
- 10.5. בעל העסק או מי מטעמו לא יוציא ולא יתיר להוציא משטח בית המטבחים בהמה אלא לפי היתר בכתב מאת הרופא הווטרינר.
- 10.6. לא ישחט בעל העסק בהמות שלא שהו במבנה התצפיות לפחות 12 שעות ולא יותר מ- 6 ימים, למעט אם קיבל אישור לכך מאת הרופא הווטרינר לקיצור או הארכת תקופת ההחזקה. כמו כן, לא יכניס בעל העסק בהמות למבנה התצפיות אלא באישור הרופא הווטרינר.
- 10.7. בעל העסק לא יאפשר שחיטת בהמה אלא אם נבדקה באותו בית המטבחים לפני שחיטתה על ידי רופא וטרינר.

- 10.8. מנהל בית המטבחים יקבע, בהודעה שתפורסם במקום בולט בשטח בית המטבחים, את הימים והשעות המיועדים לשחיטת בהמות בבית המטבחים.
- 10.9. בעל העסק לא יאפשר ביצוע שחיטה אלא בנוכחות רופא וטרינר, בימים ובשעות שנקבעו בהודעה שפורסמה על ידי מנהל בית המטבחים כאמור בסעיף 10.8, ועל פי הוראות מנהל השירותים הווטרינריים.
- 10.10. מנהל בית המטבחים רשאי לשחוט בהמות בקבוצה אחת באולם השחיטה לפי מספר שיקבע לו בכתב מאת מנהל השירותים הווטרינריים.
- 10.11. לא יכניס בעל העסק לאולם השחיטה מספר בהמות מעבר ליכולת הקיבול שלו שנקבעה על ידי מנהל השירותים הווטרינריים.
- 10.12. לא תוכנס בהמה לאולם השחיטה בבית המטבחים אלא אם האולם נקי ולא נמצא בו בשר משחיטה קודמת.
- 10.13. לא תוכנס בהמה לאולם השחיטה בבית המטבחים אלא לשם ביצוע פעולות הדרושות לשם שחיטתה המיידית.
- 10.14. לא תישחט בהמה בבית מטבחים אלא אם היא מסוג ששחיטתה הותרה על ידי מנהל השירותים הווטרינריים.
- 10.15. לא תבוצע שחיטת בהמות בבית מטבחים, בשעות החשכה, אלא אם קיימים באולמי השחיטה, ברפתות ובדרכי הגישה לבית המטבחים, מיתקני תאורה מלאכותיים מתאימים לדעת מנהל השירותים הווטרינריים.
- 10.16. מניעת צער בעלי חיים בתהליך השחיטה:
- 10.16.1. בבקר – כפיתת בקר תתבצע באמצעות תא עקידה מתהפך המבטיח מניעת סבל וכאב מהבהמה, ובהתאם להוראות והנחיות מנהל השירותים הווטרינריים;
- 10.16.2. בצאן - אדם העוסק בכפיתת בהמה, הפלתה ושחיטתה ישתמש במכשירים וינקוט בשיטות שיקטינו צער סבל וכאב מהבהמה, ובהתאם להוראות והנחיות מנהל השירותים הווטרינריים.
- 10.17. שחיטת הבהמה, פשיטת עורה וביתור הטיבחה ייעשו רק באולם השחיטה ובמקומות שיועדו למניעת זיהום צולב לטיבחה.
- 10.18. פשיטת עורות מבהמות תבוצע בשלמותה ובמהירות מיד לאחר שחיטת הבהמה באמצעות מכשור מכני.
- 10.19. העורות יועברו מיד לאחר פשיטתם מהטיבחה אל חדר העורות המיועד לאחסונם, המלחתם והעברתם למפעל עורות.
- 10.20. כרסים ומעיים יורחקו מיד לאחר הוצאתם מהטיבחה מאולם השחיטה אל האגף המיועד להרקתם וניקויים.
- 10.21. כל חלקי בהמה שנשחטה יסומנו בבית המטבחים מיד לאחר השחיטה בסימן זיהוי אחיד לכל בהמה באמצעות תוויות סימון עם ברקוד הניתן לזיהוי באמצעות סורק ועם מספר שחיטה רץ.

- 10.22. לא תבוצע שחיטת בהמות אלא בנוכחות רופא וטרינר..
- 10.23. בעל העסק יעמיד לרשות הרופא הווטרינר את האמצעים לבדיקת הבהמה שנשחטה בבית מטבחים מיד לאחר שחיטתה. בשר הבהמה ייבדק באותו בית מטבחים בו נשחטה הבהמה.
- 10.24. בעת בדיקת הבשר המבוצעת על ידי הרופא הווטרינר לא יהיה נוכח אדם שלא הורשה לכך על ידי הרופא הווטרינר או מנהל השירותים הווטרינריים.
- 10.25. בשר שממנו נלקחה דוגמה מעבדתית יאוחסן על חשבון בעליו בבית קירור ויוחזק בו עד לקבלת תוצאות הבדיקה.
- 10.26. בשר שנפסל למאכל אדם יפונה למטמנה מאושרת או למכון כילוי. לא ישולמו פיצויים בעד בשר שנפסל והושמד.
- 10.27. בעל העסק יכין חותמות לסימון הבשר בהתאם להוראות מנהל השירותים הווטרינריים לשימוש הרופא הווטרינר בסימון הבשר. חותמת הבשר תהיה באחזקתו ובפיקוחו של הרופא הווטרינר המפקח בלבד.
- 10.28. לא יקלף אדם מבשר, בבית המטבחים או בתחום חצר בית המטבחים, רקמות חיבוריות, רקמות שומניות, שרירים תת-עוריים, פסציות או עורקים וורידים.
- 10.29. על אף האמור בסעיף משנה 1 רשאי אדם לקלף רקמות שומניות מאזור הכליות, מאזור הכסל (flank) ועורקים וורידים מאזור מרזב הינגולריס שבצוואר.

11. מכירה ושיווק

- 11.1. בעל העסק לא ישווק בשר בהמה שנשחטה בבית המטבחים, אלא אם נמצא מתאימה למכירה לאחר בדיקה של הרופא הווטרינר וסומנה על ידו בלבד בחותם הכולל את המילים "בדוק והותר" וציון בית המטבחים בתחומו בוצעה השחיטה. הבשר יסומן במספר טבחה ומספר שחיטה באמצעות ברקוד הניתן לזיהוי על ידי קורא ברקוד.
- 11.2. בעל העסק לא ישווק בשר בהמה שנשחטה בבית מטבחים ונמצא בבדיקה, של הרופא הווטרינר, כבלתי ראויה למכירה או הטעונה בדיקה נוספת כדי לעמוד על מידת התאמתו למאכל אדם, וסומנה על ידי הרופא הווטרינר, מיד לאחר בדיקתו הראשונה בצורה ברורה ובולטת במלים "פסול" או "טעון בדיקה נוספת".
- 11.3. בעל העסק לא יאפשר הוצאת בשר גולמי מתחום בית המטבחים אלא לאחר שעבר אחד התהליכים המפורטים להלן:
- 11.3.1. צינון לטמפרטורה של 8 מעלות צלזיוס לכל היותר מעל לאפס ;
- 11.3.2. הקפאה לטמפרטורה של 18 מעלות צלזיוס לפחות מתחת לאפס.
- 11.4. בעל העסק לא יכין חבילת בשר בבית מטבחים ולא ימכור חבילת בשר שהוכנה בבית מטבחים אלא אם כן בית המטבחים הוא בית מטבחים תעשייתי שאושר ככזה על ידי מנהל השירותים הווטרינריים לפי תקנה 75 לתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), התשכ"ד - 1964 וחבילת הבשר עומדת בכל האמור בהוראות צו הפיקוח על מצרכים

- ושירותים (בשר טחון), התשל"ו-1975, או צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון חי מתובל), התשל"ו - 1975 להלן (צווי הפיקוח), לפי העניין.
- 11.5 הכנת חבילת בשר תיעשה אך ורק בנוכחות רופא וטרינר.
- 11.6 בעל העסק לא יכין חבילת בשר בבית מטבחים אלא במבנה שהטמפרטורה בו אינה עולה על 14 מעלות צלזיוס מעל לאפס, ואולם על חבילת בשר טחון מצונן יחולו הוראות צווי הפיקוח, לפי העניין.
- 11.7 בשר שפורק, בותר לבתרים ולא נארז בחבילות יוחסן, מיד לאחר שבוצעו בו פעולות הפירוק והביתור, לא יותר מאשר 24 שעות בחדר קירור שהטמפרטורה שבו אינה עולה על 2 מעלות צלזיוס מעל לאפס.
- 11.8 חבילת בשר, למעט חבילת בשר טחון מצונן שקוימו לגביה הוראות צווי הפיקוח, לפי העניין, וחבילת בשר מצונן, יוקפאו בחדר הקפאה מהירה מיד לאחר אריזתו, לטמפרטורה שלא תעלה על המפורט להלן:
- 11.8.1 חבילת בשר טחון קפוא – 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס;
- 11.8.2 חבילת בשר קפוא שאינו טחון – 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.
- 11.9 בעל העסק יארוז חבילת בשר אך ורק בהיקף, בשיטה ובחומר אריזה שיאושרו על ידי מנהל השירותים הווטרינריים.
- 11.10 לכל חבילת בשר תילווח תווית ובה יצוינו פרטים אלה:
- 11.10.1 מקום המפעל בו הוכנה חבילת הבשר ושם המפעל;
- 11.10.2 תאריך הכנת חבילת הבשר, או מספר סימון אצוות הייצור;
- 11.10.3 הוראות להחזקה ושימוש בבשר – בהתאם להנחיות מנהל השירותים הווטרינריים;
- 11.10.4 שם הרופא הווטרינר האחראי לפיקוח על הכנת חבילת הבשר או סימן זיהוי שלו שאושר על ידי מנהל השירותים הווטרינריים.
- 11.11 התווית תצורף לכל חבילת בשר באופן שלא ניתן להורידה בקלות ושניתן יהיה לקרוא את הכתוב בתווית מעל פני החבילה בעוד הבשר ארוז בה.
- 11.12 על אריזה של חבילת בשר טחון מצונן יחולו, נוסף על האמור בסעיף ז', הוראות צווי הפיקוח, לפי העניין.
- 11.13 לא יוציא אדם חבילת בשר מהמבנה שהוכנה בו אלא אם כן היא חבילת בשר טחון מצונן שקוימו לגביה הוראות צווי הפיקוח לפי העניין, חבילת בשר מצונן או חבילת בשר שהוקפאה לפי מפרט זה, וכל חלק שבה מצוי בטמפרטורה שאינה עולה על הטמפרטורה שנקבעה לסוגה בסעיף 11.3.
- 11.14 כל בשר מפורק שהוכן בהתאם להוראות סעיפים 11.5 – 11.12 יועבר רק בליווי תעודה ווטרינרית, שמולאה ונחתמה בידי הרופא הווטרינר. התעודה תוכן במקור ו-2 העתקים. המקור יימסר בידי נהג המכונית בה מועבר הבשר למקום היעד, העתק שני יישלח לרופא הווטרינר של הרשות המקומית והעתק שלישי בידי מוציא התעודה.

- 11.15. בעל העסק לא יוציא בשר מבית המטבחים ללא תעודה וטרינרית, שהונפקה על ידי הרופא הווטרינרי של בית המטבחים (להלן – מוציא התעודה), בין לרשות שבה נמצא בית המטבחים ובין לרשות אחרת, בהתאם לתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), התשכ"ד - 1964.
- 11.16. לא יוצאו עורות מבית המטבחים למפעל עיבוד עורות או למחסן עורות המיועד לעיבוד או לייצוא בלי תעודה ווטרינרית מהרופא הווטרינר.

נספח 1

(סעיף 7.1)

הוראות בדבר בגדי עבודה ונקיון אישי

1. בגדי עבודה לעובדים בבתי מטבחיים יכללו: סינר, סרבול, מעטה ראש ומגפי גומי, ויהיו עשויים מחומר הניתן בנקל לניקוי, לחיטוי או לכביסה (בד, גומי או פלסטיק) (להלן - בגדי העבודה).
2. בגדי העבודה יהיו נקיים, שלמים או מתוקנים כראוי.
3. לפני התחלת העבודה יוחלפו הבגדים הרגילים בבגדי עבודה, במלתחה מיוחדת בבית המטבחיים. לאחר סיום העבודה בבית המטבחיים יונחו בגדי העבודה במלתחה.
4. מגפי גומי יש לנקות היטב אחרי העבודה במים חמים, בעזרת מברשת קשה, ובחומר חיטוי וניקוי המאושרים ע"י המנהל. בשעת הצורך גם לטבלם בתמיסת נתר מאכל (סודיום הידרוקסיד) בריכוז 0.5%.
5. הרופא הווטרינר יקבע אם הבגדים הינם נקיים וראויים לשימוש.
6. הידיים ינוקו במים חמים, בסבון ובמברשת לפני התחלת העבודה, במשך העבודה לפי הצורך ולאחר סיום העבודה. הידיים ינוקו כאמור גם לאחר עשית הצרכים בחדר השימוש.
7. בכל מקרה של מגע בטיבחה נגועה במחלה מידבקת או במוגלה או בכל הפרשה אחרת, יש להפסיק את העבודה ולרוחץ את הידיים - ובשעת הצורך גם שאר חלקי הגוף החשופים - במים חמים, בסבון ובעזרת מברשת ולאחר מכן לטבול אותם בחומר ניקוי וחיטוי מאושר על ידי המנהל.

נספח 2

(סעיף 7.2)

הוראות בדבר ניקוי מכשירי העבודה

1. סכינים, גרזנים ומשורים (להלן - מכשירי עבודה) יהיו עשויים מחומר הניתן בנקל לניקוי, הרתחה וחיטוי. הנדנים להחזקת הסכינים יהיו ממתכת בלתי מחלידה ובצורה הניתנת לניקוי מושלם.
2. מכשירי עבודה יוחזקו במצב נקי בקביעות.
3. מכשירי עבודה שזוהמו מטיבחת בהמה חולה לרבות מוגלה והפרשות אחרות, מן ההכרח לנקותם ולחטאם מיד ואין להמשיך להשתמש בהם אלא לאחר שחוטאו.
4. ניקוי וחיטוי של מכשירי העבודה ייעשה על ידי רחיצתם במים חמים וסבון והחזקה לאחר מכן בסטריליזטור.

הוראות בדבר ניקוי ותברואה בבית המטבחיים

1. לפני התחלת השחיטה, יהיה בית המטבחיים, על קירותיו, רצפותיו וכל מיתקניו נקי לחלוטין. **בכל פעם שהרצפה או הקירות נתלכלכו בעת העבודה יש לנקותם בזרם מים ובחומר ניקוי וחיטוי מאושרים ובמברשת בעת הצורך.**
2. אחרי השחיטה יש לנקות את בית המטבחיים על כל מיתקניו ואת המכלאות באופן יסודי באמצעות שטיפה בזרם מים חזק, בהקצפה ובחומר הקצפה, הכולל בו חומר לניקוי וחיטוי ומאושר בידי מנהל השרותים הווטרינריים.
3. כל פסולת וכל גללי בהמות יש לאסוף מיד לתוך מיכלים סגורים ולהעבירם למטמנה מאושרת או למכון כילוי.
4. המקררים, ציוד ההכשרה, ציוד האריזה ינקו ויחוטאו בחומרים המאושרים על ידי מנהל השרותים הווטרינריים.
5. בכל בית מטבחיים יימצאו:
 - 5.1. מים נקיים בכמות מספקת לניקוי המבנים, מכשירי העבודה, הבגדים ולצרכים האישיים של העובדים ;
 - 5.2. מיתקן לאספקת מים חמים בכמות מספקת לכל הצרכים של חיטוי וניקוי ;
 - 5.3. מיתקן להגברת לחץ המים בצינורות לשטיפת המבנים (בוסטר) ;
 - 5.4. מיתקן קיטור ;
 - 5.5. מחסן לחומרי חיטוי וניקוי עם מלאי של חומרים, וציוד (מגבות, מכלי ניקוי) שאושרו על ידי מנהל השרותים הווטרינריים.

הוראות בדבר מיתקנים ושירותים בבית מטבחיים תעשייתי

בית מטבחיים תעשייתי ייבנה, יצוייד ויעמדו לרשותו מיתקנים כמפורט להלן:

1. הרצפות, הקירות, התקרות והדלתות ייבנו מחומרים בלתי חדירים לחרקים ומכרסמים ומחומרים הניתנים לניקוי יסודי בקלות והרצפה תהיה בלתי חדירה לרטיבות.
2. התאורה תהיה טבעית או מלאכותית, בדרך שתובטח העבודה התקינה בבית המטבחיים ובסביבתו.
3. מים יסופקו ממקור מאושר על ידי רשות מוסמכת של משרד הבריאות בהתאם לתקנות תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתיה), התשל"ד – 1974.
4. ברזים, צינורות וברזי מקלחת תלויים יותקנו במספר הדרוש להחזקת נקיון שוטף במקום.
5. מים חמים יסופקו ללא הגבלה לאולמי השחיטה ולמלתחות וכן יותקן מיתקן לשטיפה באדים חמים.
6. בית המטבחיים יצוייד במערכת שחיטה בתאים או בתא עקידה מתהפך.
7. תותקן מערכת פסים לתלית הטיבחות לכל אורך שלבי הטיפול בבשר עד אחסונו.
8. יותקנו מערכות תליות טיבחות המונעות בכח חשמל.
9. פתחים מיוחדים יותקנו באולם השחיטה עם משפכים מותאמים לשליחת הכרסים, המעיים, העורות והרגלים לאגפים נפרדים.
10. באגף מיוחד בבית המטבחיים תותקן מערכת מכנית לטיפול ולניקוי הכרסים, המעיים, העורות והרגליים.
11. משורים חשמליים לביתור הטיבחה יופעלו במספר המתאים לכושר הפעולות.
12. ייבנה אגף לביצוע הכשרת בשר בבתי מטבחיים של בשר כשר. באגף זה יסופקו מים קרים בכמות מספיקה ובטמפרטורה שלא תעלה על 7 מ"צ. באגף יימצא מחסן מלח להמלחה בכמות מספקת.
13. כל הציוד הממונע בבית המטבחיים יותקן ממתכת בלתי מחלידה.
14. תורכב מערכת אירור שתבטיח זרימה בלתי פוסקת של האויר בבית המטבחיים ומחוצה לו.
15. יותקן אגף חדרי קירור לצינון, להקפאה ולאחסון שכושר קליטתו יהיה מספיק לקליטת תוצרת שבוע ימים.
16. תותקן מערכת מיזוג אויר לחדרי פירוק הבשר ואריזתו.
17. ייבנה מבנה מיוחד לשחיטת בהמות חולות או איחסון טיבחות חשודות.

18. תיבנה רפת בשטח בית המטבחיים בעלת כושר קליטה של בהמות לשני ימי שחיטה לפחות.

19. יותקן מתקן לניקוי וחיטוי כלי-רכב.

20. תיבנה מכבסה לניקוי בגדי העובדים.

21. לרשות בית המטבחיים יעמדו כלי רכב במספר מספיק שבית קיבולם בנוי עם דפנות, רצפות, גג, דלתות בידוד בעובי של לפחות 8 סנטימטרים שעם או מחומר אחר בעל תכונות בידוד דומות, עם מערכת תלייה ממתכת בלתי מחלידה לתליית טיבחות וחלקי טיבחות ובשר. כלי הרכב יהיו מצוידים במערכת קירור מכנית אוטומטית להחזקת טמפרטורה של לא יותר מ- 2° + צלזיוס בכל עת הימצא בהם הבשר ומצוידים בקשר אלחוטי עם בית המטבחיים.

22. בית המטבחיים יעמוד בכל התנאים הנוספים לאישור בית מטבחיים כבית מטבחיים תעשייתי, כמפורט להלן:

תנאים למתן מעמד בית מטבחיים תעשייתי

תשתיות:

אספקת חשמל סדירה ומספקת עם חיבור ישיר מחברת חשמל

ניקוז תקני וחיבור למערכת הביוב המרכזית

פתח נפרד ומרוחק שימצא בצד הנגדי של ביהמ"ט עם משפך לפינוי פסדים

פתח נפרד בצד הנגדי של ביהמ"ט להוצאת עורות

מעבר סניטרי לכניסת עובדים לאולם השחיטה

ניקוז תקני באולם השחיטה

מים חמים

מערכת אוורור

מתקן פינוי דם

מתקן לפינוי מי מלח

מערכת תליית טיבחות המונעת על ידי חשמל

מערכת הרמה ופשיטת עור בתלייה לכבשים

במות לפשיטת עור

משטח לניקוי וחיטוי רכבים המחובר למערכת הביוב המרכזית

חדרי קירור מספיקים לכמות השחיטה

חדר הקפאה

חדר סניטרי לבהמות בהמתנה שנשלחו מהן דוגמאות למעבדה

חדר אחסנה לחומרי חיטוי וניקוי

מלתחות וכלים סניטרים

חדר הלבשה תקני לעובדים, מדריכים ולאנשי הכשרות

חדר אוכל לעובדים

מעבר סניטרי מיכני

כוח אדם:

ווטרינריים מפקחים קבועים

צוות עובדים קבוע

ציוד קבוע:

צי רכב קירור מספיק להובלת הבשר

מערכת סימון ומעקב ממוחשבת אחר השחיטה והטבחות

משור חשמלי לביתור הטיבחה

משור חשמלי לביתור הרגליים

גנרטור חירום

ציוד מתכלה:

מלאי של בגדים ומגפיים

מלאי של חומרי חיטוי וניקוי