

## טיוטא

### מפרט אחיד לפריט 3.1 – בית שחיטה עופות

#### 1. דרישות חוק עיקריות

- 1.1. פקודת מחלות בעלי חיים [נוסח חדש], התשמ"ה – 1985 ;
- 1.2. תקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), תש"ך – 1960 ;
- 1.3. תקנות לפיקוח על יצוא של בעלי חיים ושל תוצרת מן החי (מוצרי עוף), תשל"ז - 1976 ;
- 1.4. תקנות מחלות בעלי חיים (מניעת שאריות ביולוגיות), התש"ס - 2000 ;
- 1.5. תקנות צער בעלי חיים (הגנה על בעלי חיים) (הובלת עופות), תשע"ב-2011.

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

#### 2. הגדרות

אחראי על בית השחיטה	בעל בית השחיטה, מחזיקו או מפעילו, שותף פעיל, מנהל, מנהל חשבונות או עובד אחראי אחר בבית השחיטה ;
איברים פנימיים	של עוף - כבד לאחר ניתוק כיס המרה והרחקתו, לב לאחר הרחקת הקרום החיצוני, קורקבן לאחר הרחקת הקרום הפנימי ותכנו, טחול, כולם לאחר שנוקו ורוחצו כהלכה ;
אריזה	לרבות ארגז, פחית, אריג, פלסטיק או כל אריזה אחרת, ציפוי וכסוי ;
בדיקה	כל בדיקה בהתאם לתקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), תש"ך – 1960, אשר תבטיח איכותו התברואתית והתזונתית של המצרך בזמן הבדיקה ;
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 ;
בשר עוף	עוף שחוט או חלק מעוף שחוט, אשר ממנו הורחקו כל הנוצות, השערות, הרגליים, הראש, בלוטות השומן, הקנה, הוושט, המעינים, איברי המין של מטילות ותרגולים וריאות, ואשר מיועדים לבישול ללא עיבוד נוסף ;
הטבעה	סימון - באופן שאינו חודר למצרך - על גבי אריזת מוצרי עוף או על גבי סרט חותם (פלומבה), לרבות הדפסה, בדרך שאינה ניתנת למחיקה ;
המנהל	מנהל השירותים הווטרינריים או מי שהוא הסמיך לענין תקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות) תש"ך- 1960 כולן או מקצתן ;
הרמה המרבית	הרמה המרבית המותרת של שאריות ביולוגיות בבשר עוף, המפורטת ברשימה שקבע מנהל השירותים הווטרינריים, בהסכמת מנהל שירות המזון במשרד הבריאות, כפי שתעודכן מזמן לזמן, ושהופקדה לעיון הציבור בספרית המכון הווטרינרי בשירותים הווטרינריים בבית-דגן, בהתאם לתקנות מחלות בעלי חיים (מניעת שאריות ביולוגיות), התש"ס - 2000 ;
יצור	כל פעולה הנעשית בעוף מעת הגיעו לבית השחיטה ועד לאחר שחיטתו וכל פעולה הנעשית במצרך, לרבות הכשרה, עיבוד, הפקה, הכנה והתקנת מזון, שינוי מבחינת הצורה, הטיב, האיכות או מכל בחינה אחרת, מזיגה, אריזה וסימון ;

כושר קליטה	לגבי בית שחיטה - המספר המקסימאלי של עופות שלדעת המנהל ניתן לשחטם ביום אחד באותו בית שחיטה;
כלי רכב	כלי רכב המיועד להובלת מצרכים בלבד, המצויד במיתקן קירור תקין בעל כושר קירור של מינוס $18^{\circ}$ צלזיוס אם הוא מיועד להובלת מצרך קפוא, ושל $4^{\circ}$ צלזיוס אם הוא מיועד להובלת כל מצרך אחר, וכן המצויד במכשיר למדידת טמפרטורה הניתן לקריאה נוחה מחוץ לכלי הרכב, ושארגזו יהיה מבודד בידוד מתאים לשמירת הטמפרטורות האמורות;
מיכל	כלי קיבול העשוי מפלסטיק בלתי רעיל, או ממתכת-אל-חלד, אשר בתוכו נארזים מצרכים ומוצרי עוף למשלוח, להצגה או למכירה בסיטונות או בקמעונאות;
מצרך	בשר עוף ואיברים פנימיים;
בית שחיטה	מקום שבו מבוצעות פעולות אלה: שחיטת עופות, מריטת נוצות מן עוף השחוט, הוצאת האיברים ממנו ופעולות לוואי, לרבות חצרות ומבני העזר שלו;
עוף	תרנגול, אווז, ברווז, תרנגול-הודו, יונה, ברבור, עוף גינאה, שלו ופסיון – מכל מין וגיל;
עוף שחוט	עוף לאחר שחיטתו ומריטתו, כאשר ראשו, רגליו וקרביו תקינים ושלמים וטרם הורחקו;
פסדים	עוף או מצרך נגוע במחלה, מנוון, פגום, מקולקל, רקוב, מלוכלך, מסריח, מיוצר בתנאים בלתי סניטריים, מכיל חמרים רעילים או מקולקלים או מכיל חומר הדברה כימי או חומר מוסף או צבע העלולים לפגוע בבריאות אדם, או ארוז באריזה העלולה לפגוע בבריאות אדם, או עוף שמת מסיבה שאינה שחיטה;
פעולות לוואי	ניתוק חלקי גוף ואיברים שאינם למאכל מן הגוף המרוט, המלחתו, פירוק בשר העוף לנתחים וחלקים, אריזתו, קירורו והקפאתו;
פקח וטרינרי	מי שמונה על ידי המנהל לפי תקנה 23 לתקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), התש"ך-1960, לגבי בית שחיטה מסוים;
ציוד	לרבות מכונות, מכשירים, כלים וכלי קיבול;
קרביים	של עוף - ושט, זפק, קורקבו, מעיים, קנה, ריאות, לב, כבד, טחול, כליות, אברי-המין, חלמוני ביצים, בלוטות השומן, ציפורניים וראש;
רופא וטרינר מפקח	רופא וטרינר עובד רשות מקומית או עובד תאגיד סטטוטורי הנוגע לעניין ושאושר על ידי המנהל לביצוע פיקוח וטרינרי על בית השחיטה, בהתאם לתקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), תש"ך-1960;
שארית ביולוגית	כהגדרתה בתקנות מחלות בעלי חיים (שאריות ביולוגיות), התש"ס – 2000 - חומר הדברה, חומר אורגני, חומר לא אורגני, חומר מתכתי, הורמונים, חמרים דמויי הורמונים, אנטיביוטיקה, חומרים נגד תלוע, חומרים מרגיעים, או כל חומר אחר לרבות נגזרותיו, המשאיר שאריות בעוף בעת המתתו או אחריה, באחת מן הרקמות או האיברים שלו כתוצאה מטיפול או ממגע של העוף עם חומר כאמור.
שחיטה	שחיטת עופות למאכל אדם, לרבות הקזת דם מהם.

### 3. תנאים מוקדמים

- 3.1. לא יקים אדם (להלן - בעל העסק) בית שחיטה ללא קבלת הסכמה מראש מאת ראש הרשות המקומית, שבשטחה יקום העסק.
- 3.2. בעל העסק יקים בית שחיטה רק לאחר שקבל אשור על התוכניות שהוגשו על ידו מאת מנהל השירותים הווטרינריים (להלן היתר ההקמה).
- 3.3. בעל עסק המבקש היתר הקמה של בית שחיטה יגיש למנהל בקשה בכתב ויצרף לה את כל אלה:
- 3.3.1. שם הבעלים של בית השחיטה ומענו;
  - 3.3.2. שם בית השחיטה ומענו;
  - 3.3.3. תרשים סביבה בקנה מידה של 1:1250;
  - 3.3.4. תרשים המגרש בקנה מידה של 1:250;
  - 3.3.5. תרשים מבנה המתקן על כל אגפיו בקנה מידה של 1:100;
  - 3.3.6. פרשה טכנית מודפסת ב-3 עותקים הכוללת את הפרטים הבאים:
    - 3.3.6.1. היקף מתוכנן לשחיטה יומית לפי סוג בעל הכנף עבורו מוקמת הבית שחיטה;
    - 3.3.6.2. אגפי הייצור ואגפים נלווים;
    - 3.3.6.3. ציוד הייצור והעיבוד;
    - 3.3.6.4. סוג המבנה תוך פירוט סוג הרצפה, קירות, תקרות וגג;
    - 3.3.6.5. האמצעים לאספקת מים לרבות מקור המים והצריכה היומית;
    - 3.3.6.6. תהליכי הייצור בפירוט תהליכי זרימת המוצר באגפים השונים;
    - 3.3.6.7. פינוי פסדים - שיטה ויעד מאושר על ידי השירותים הווטרינריים;
    - 3.3.6.8. מספר העובדים;
    - 3.3.6.9. שעות פעילות המתקן ומספר ימי העבודה;
    - 3.3.6.10. דרכי שינוע המוצר.
- 3.4. לאחר קבלת היתר ההקמה יגיש בעל העסק תוכניות מפורטות על המבנה, מפרט טכני ותהליך זרימה של התוכנית.
- 3.5. בעל העסק לא יפעיל בית שחיטה אלא לאחר שהמנהל בדק את מתקניו ואישר בכתב כי בית השחיטה נבנה במקום ובהתאם לתכניות ולמפרטים שאושרו על ידו ולתנאי היתר ההקמה, וקיבל היתר הפעלה לפי תקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), התש"ך - 1960.
- 3.6. בית הנחירה יפעל רק לאחר שמונה לו לפחות רופא וטרינר אחד, שהוא עובד הרשות המקומית או עובד תאגיד סטטוטורי הנוגע לעניין, לפיקוח וטרינרי על בית השחיטה ואשר ישמש כרופא וטרינר מפקח על בית השחיטה לאחר הסכמת מנהל

השירותים הווטרנריים לפי תקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות),  
התש"ך - 1960.

3.7. בעל העסק ימלא את כל ההוראות בתקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), התש"ך - 1960, בכל האמור להקמה והפעלה של בית השחיטה.

#### 4. רשום ודיווח

4.1. בעל העסק יבצע רישום מלא להיקף השחיטה היומי המתבצע בבית השחיטה בחלוקה לפי סוגי העופות השונים שנשחטים בבית השחיטה.

4.2. בעל העסק יודא כי מתקיים רישום מלא של כל הממצאים הפתולוגיים והפסילות שנקבעו על ידי הרופא הווטרנר המפקח.

4.3. בעל העסק חייב למסור לרופא הווטרנר המפקח תסקירים על פעולות בית השחיטה, דוחות, מסמכים ונתונים שונים על פעילות בית השחיטה, לפי דרישתו.

4.4. בעל העסק יספק למנהל השירותים הווטרנריים תחזית שחיטה שבועית מבעוד מועד, בהתאם להוראות המנהל.

4.5. בעל העסק חייב למסור לרופא הווטרנר המפקח בבית שחיטה את רשימת משקי העופות מהם אמורים להגיע לבית השחיטה העופות המיועדים לשחיטה, לפחות 24 שעות לפני מועד השחיטה.

#### 5. תשתיות

##### 5.1. הנחיות כלליות:

5.1.1. בעל העסק יקים את בית השחיטה על כל מדוריו, חדריו, מתקניו והציוד הדרושים למטרתו וייעודו, הבנויים והעשויים מהחומרים האמורים בהתאם לאמור בנספח 1 חלק א ו-ב.

5.1.2. בעל העסק לא יקים או יפעיל בתחום בית השחיטה או בסביבתו מבנה או מיתקן, שהוא או שעלול להיות בו, מקור לזיהום, שלדעת המנהל עלולים לגרום לפסילת מוצרי העוף והמצרכים המיוצרים בבית השחיטה.

5.1.3. בעל העסק חייב להחזיק את בית השחיטה, לרבות הציוד שבו, במצב תקין המאפשר עבודה סדירה וכן בתנאים סניטריים נאותים.

5.1.4. בעל העסק חייב לבצע את כל התיקונים ו/או השיפוצים ו/או פעולות ההרחבה, אשר דרושים בבית השחיטה בהתאם להוראות המנהל, בתוך הזמן שקבע המנהל, ובכל עת בו ימצאו ליקויים ואי התאמות בבית השחיטה לדרישות מפרט זה, לתכניות ולמפרטים שאושרו על ידי המנהל, לתנאי היתר ההקמה או היתר ההפעלה, ולכל הוראה אחרת לפי כל דין הנוגע לעניין.

5.1.5. בעל העסק חייב למלא מיידית אחר הוראות המנהל בדבר שימוש נכון ומתאים בבית השחיטה במבנים, במיתקנים ובציוד כפי שנראה למנהל.

5.1.6. מבנה הבית שחיטה וחצרותיו יהיו מבודדים ובמרחק של 500 מ' לפחות מכל בית מגורים ו/או משק חקלאי.

5.1.7. מבנה בית השחיטה, ובכלל זה חלונות ודלתות בו, יהיה בעל איטום מוחלט כלפי חוץ, באופן המונע לחלוטין חדירת בעלי חיים, מזיקים, ציפורים ונברנים לתוכו.

5.2. בית שחיטה יכלול מדורים וחדרים אלה (פירוט והסבר למדורים בנספח 1):

5.2.1. מדור להחזקת עופות לפני השחיטה;

5.2.2. מדור שחיטה;

5.2.3. מדור מריטה;

5.2.4. מדור פתיחה להוצאת קרביים;

5.2.5. מדור צינון הכולל מתקנים לצינון במים קרים ו/או חדרי קירור לצינון העופות באמצעות אוויר קר;

5.2.6. מדור מוצרי עוף;

5.2.7. מדור למשלוח תוצרת;

5.2.8. מדור לאיסוף וטיפול בפסולת;

5.2.9. מדור לאחסון מוצרים מצוננים;

5.2.10. מדור לרחיצה וחיטוי של רכב וכלובים;

5.2.11. מלתחה, חדרי רחצה ובתי שימוש;

5.2.12. חדר משרד לרופא הווטרינר המפקח;

5.2.13. מדור לחומרי אריזה;

5.2.14. חדר להחזקת מלח במשחטות שמבצעות המלחה. חדר זה יהיה סגור במנעול ותהא גישה אליו רק לעובד האחראי לנושא;

5.2.15. מדור לחומרי ניקוי, חיטוי והדברה;

5.2.16. מדור לרחיצת כלים וחיטויים;

5.2.17. מדור שטיפת פלסטונים ובו מכונה לשטיפה וחיטוי הפלסטונים בקיטור.

5.3. ציוד ותהליכי הייצור:

5.3.1. ציוד בית שחיטה יהיה עשוי כולו ממתכת אל-חלד בלבד, הניתן לניקוי וחיטוי בנקל.

5.3.2. תהליכי הייצור יבוצעו בהתאם לפירוט המופיע בנספח 2 למפרט זה, בזרימה נכונה המונעת כל זיהום של המוצרים לרבות זיהום צולב.

5.4. חצר בית השחיטה:

5.4.1. חצר בית השחיטה תהיה מגודרת מכל צדדיה בגדר שלמה ותקינה, ובפתחה שער כניסה סגור בכל עת בה פתיחתו אינה נחוצה. בעת פתיחת השער

- יקפיד בעל העסק וכל עובד מטעמו כי לא תתאפשר כניסת בעלי - חיים (כלבים, חתולים וכו') וכלי רכב בלתי מאושרים לשטח בית השחיטה.
- 5.4.2. חצר בית השחיטה תהיה סלולה כולה בחומר קשיח הניתן לשטיפה ולניקוי ובעלת שיפועים המבטיחים ניקוז מי שטיפה.
- 5.4.3. בשטח החצר ימוקמו :
- 5.4.3.1. סככה מוצלת ומאווררת להמתנת העופות לשחיטה, שיש בה אור בעוצמה מספיקה לביצוע הבדיקה טרם השחיטה על ידי הרופא הווטרינר המפקח;
- 5.4.3.2. אזור לרחיצה וחיטוי כלובים עם ניקוז ראוי. בבית שחיטה בו מתבצעת שחיטה של יותר מ- 5000 עופות ליום, או בבית שחיטה אחר אם הורה על כך המנהל, תוצב באזור זה מכונה מתאימה לשטיפת הכלובים;
- 5.4.3.3. אזור רחיצת כלי רכב עם נקודת מים בלחץ ובעל מתקן לחיטוי;
- 5.4.3.4. מיכל אטום לקליטת פסדים אשר ימצא על גבי משטח קשיח ומנוקז המאפשר רחיצה וחיטוי.

## 6. ניקיון

- 6.1. העובדים העוסקים בייצור בבית השחיטה יהיו לבושים בגדים הולמים וינהגו בהתאם להוראות נספח 3.
- 6.2. בעל העסק יחזיק במצב נקי את המכשירים המשמשים לייצור בבית השחיטה, הכלובים המשמשים להובלת עופות לבית השחיטה וכלי הרכב המשמשים להובלת מצרכים לבית השחיטה או ממנו, ויהיה אחראי לניקויים וחיטויים בהתאם להוראות נספח 4.
- 6.3. ניקיון בית השחיטה –
- 6.3.1. בעל העסק יחזיק את בית השחיטה במצב נקי, יקיים בו סדרי תברואה תקינים ויהיה אחראי לניקוי וחיטוי, בהתאם להוראות נספח 5.
- 6.3.2. בעל העסק יתקין בבית השחיטה סידורים, מיתקנים וציוד ויחזיק בבית השחיטה מלאי חמרי ניקוי וחיטוי, ככל הדרוש לקיום הוראות נספח 5 ויתר הוראות מפרט זה וכל הוראה אחרת לפי כל דין הנוגע לעניין.
- 6.3.3. בעל העסק ימנע, תוך שימוש בכל האמצעים האפשריים, חדירת זבובים, חולדות, עכברים ומזיקים אחרים, כניסת כלבים, חתולים וחיות שעשוע אחרות לחדרים ולמדורים בהם נמצאים עופות חיים או שחוטים.
- 6.4. לא תתחיל משמרת ייצור במדור כלשהו בבית השחיטה אלא אם הוא נקי ומחוטא.

7. עובדים

7.1. בעל העסק יעסיק בבית השחיטה עובדים מתאימים בעלי כישורים מתאימים ובמספר הנדרש בהתאם להיקף הפעילות המתבצע בבית השחיטה לביצוע יעיל ונאות של הייצור בבית השחיטה, על פי הוראות מנהל השירותים הווטרינריים.

8. תנאי ייצור

- 8.1. תאורה - לא יבוצע ייצור בבית השחיטה, אלא אם שורר בכל מקום בבית השחיטה אור בעוצמה מספקת.
- 8.2. ייצור במקום מתאים - לא תבוצע בבית השחיטה פעולת ייצור כלשהי אלא במדור ובמקום המיועדים ומתאימים לכך.
- 8.3. היקף הייצור - לא יישחטו ביום ייצור אחד מספר עופות העולה על כושר הקליטה של בית השחיטה כפי שקבע המנהל.
- 8.4. אורך משמרת ייצור בבית שחיטה המייצר בשתי משמרות ייצור, לא יעלה על 10 שעות רצופות, ובבית שחיטה המייצר במשמרת אחת, לא יעלה על 12 שעות רצופות.
- 8.5. בעל העסק לא יפעיל בית שחיטה אם לא ימצא בו צוות פיקוח וטרינרי במספר ובהיקף שקבע המנהל לגבי אותו בית שחיטה. הוצאות העסקתו של הפקח שימונה מטעם המנהל יוטלו על בעל העסק.
- 8.6. בעל העסק המבקש להגביר את היקף הייצור בשעות נוספות וחגים, חייב לקבל על כך אישור מראש ובכתב מטעם המנהל, וזאת לאחר הגשת בקשה מתאימה בכתב זמן סביר מראש.
- 8.7. בעל העסק חייב לנקוט את כל האמצעים למנוע הכנסה של בעלי חיים שאינם עופות המיועדים לשחיטה לשטח בית השחיטה.
- 8.8. הפרדה של בית שחיטה – חלק של בית שחיטה שניתן לו היתר הפעלה יופרד מכל חלק אחר של בית השחיטה : לא יהיו דלתות, שערים או פתחים אחרים בין בית השחיטה שניתן לו היתר הפעלה כאמור לבית שחיטה או מבנה אחר אלא בהסכמת המנהל ובתנאים שיקבע המנהל.

9. שחיטה

- 9.1. לא יוציא בעל העסק עוף חי מבית השחיטה אלא אם בידי אישור לכך מאת הרופא הווטרינר המפקח ובהתאם לתנאי האישור.
- 9.2. בדיקת עופות וגופות –
- 9.2.1. בעל העסק לא יעביר ולא יתיר להעביר עוף לבית שחיטה אם יש בבשר העוף, לרבות בכבדו או בכליותו, שארית ביולוגית מעל הרמה המרבית.
- 9.2.2. לא יכניס אדם עופות לבית שחיטה אלא אם כן צורפה אליהם תעודת בריאות לעופות המיועדים לשחיטה (ראה נספח 6), חתומה ביד רופא

- וטרינר ומגדל עופות; תוקף תעודת הבריאות ל-144 שעות מעת חתימתה בידי הרופא הווטרינר.
- 9.2.3. עוף המובא לבית שחיטה ייבדק בשטח בית השחיטה לפני השחיטה ולאחריה על ידי הרופא הווטרינר המפקח.
- 9.3. בדיקות מעבדה של עופות וגופות שנשלחו על ידי הרופא הווטרינר המפקח ובהתאם להחלטתו הבלעדית, בעל העסק חייב לשאת בהוצאות הבדיקה והמשלוח כאמור.
- 9.4. עופות שלמים או חלקיהם שאושרו על ידי הרופא הווטרינר למאכל אדם יסומנו בחותם או בסימן אחר של בית השחיטה שאושר על ידי המנהל ואשר צוין בו קוד תאריך יום שחיטה, תאריך יום ייצור ותאריך תוקף המוצר.
- 9.5. עופות, גופות של עופות או חלקיהם, שנפסלו על ידי הרופא הווטרינר, יועברו למכון פסדים מאושר לפי כל דין, בלווית תעודה וטרינרית חתומה על ידי הרופא הווטרינר המפקח בלבד.
- 9.6. נוצות של עופות שנשחטו בבית שחיטה ייאספו בתא או בחדר מיוחד בתחום בית השחיטה ויטופלו בהתאם להוראות הרופא הווטרינר המפקח.
- 9.7. לא יובאו עופות לבית שחיטה אלא בכלובים שאושרו לכך על ידי המנהל.
- 9.8. לא יוציא אדם בשר עוף מתחום בית שחיטה אלא אם כן –
- 9.8.1. ראש העוף, קרביו ורגליו הוסרו מגופתו;
- 9.8.2. הוא צונן או הוקפא לטמפרטורה שאינה עולה על  $4^{\circ}\text{C}$  או על מינוס  $18^{\circ}\text{C}$ , לפי הענין;
- 9.8.3. הוא נארז באריזות שאושרו על ידי המנהל;
- 9.8.4. צורפה לו תעודת בריאות וטרינרית למוצרי עוף (ראה נספח 7), שנחתמה בידי הרופא הווטרינר המפקח שפיקח על השחיטה;
- 9.8.5. הוא הועמס על כלי רכב שמתקיימות לגביו הוראות כל דין לענין הובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת.
- 9.9. אסור לשווק חלמונים שהוצאו מגופו של עוף לאחר שחיטתו.

## 10. טיפול בעוף שחוט

- 10.1. הקזת דם מעוף שחוט תבוצע בשלמות ומיד בתום שחיטתו, תוך שמירה על ניקיון ותנאים סניטריים.
- 10.2. מריטת נוצות מעוף שחוט, כולל הרחקת נוצות עדינות ושערות, תבוצע מיד לאחר גמר הקזת הדם ותיעשה בשלמות בתנאים מקובלים ובהתאם להוראות והנחיות המנהל והרופא הווטרינר המפקח.
- 10.3. נוצות יועברו מיד לאחר המריטה אל המיתקן המיועד להחסנתן או לעיבודן.
- 10.4. פתיחת העוף וכל פעולה אחרת בו, עד לגמר ניתוק קרביו ייעשו בבית השחיטה שבו נשחט, מיד לאחר גמר הקזת הדם, כשהעוף תלוי על פס-תליה, בשיטה שהורה המנהל ושמטרתה מניעת זיהומו של העוף בתכולת הזפק, המעיים, הקורקבן או



כיס המרה ומבעד פי הטבעת; כל הפעולות הללו ייעשו לפני השטיפה האחרונה ובכל מקרה לפני הכנסת בשר העוף למכלי הצינון.  
 10.5. רחיצת עוף שחוט ובשר עוף תיעשה על ידי העברתם דרך מערכת של מתיזים עם הספקת מים נקיים וטריים בלחץ מוגבר.

#### 11. קירור בשר עוף ואיברים פנימיים

11.1. עם גמר תהליך ניתוק הקרביים מעוף שחוט, יישטף ויירחף בשר העוף במים המותזים בחזקה באמצעות מיתקן התזה המופעל על ידי מגבר-לחץ ויוכנס לשם קירור מוקדם למכלים שבהם מים המתחלפים קבע ושהטמפרטורה שלהם אינה עולה על  $7^{\circ}$  צלזיוס.  
 11.2. תהליך הקירור - צינון העוף יכול להתבצע באמצעות מים קרים בטמפרטורה שלא תעלה על  $7^{\circ}$  צלזיוס, באמצעות אויר קר וחדר צינון שבו הטמפ' לא תעלה על  $2^{\circ}$  צלזיוס או בשיטה משולבת, בתהליך שיימשך על פי הטבלה הבאה:

משקל יחידת הבשר	זמן הגעה ל- $4^{\circ}$
1.8 ק"ג	עד 4 שעות
בין 1.8 ל- 3.6 ק"ג	עד 6 שעות
מעל 3.6 ק"ג	עד 8 שעות

11.3. על חלקי הפנים להגיע לטמפרטורה של עד 4 מעלות צלזיוס לא יאוחר משעתיים מרגע ניתוקם מהעוף.  
 11.4. לאחר ביצוע הקירור כאמור בסעיף 12.2, יוחזק בשר עוף בכל עת, בטמפרטורה שאינה גבוהה מ-  $4^{\circ}$  צלזיוס.  
 11.5. מוצר עוף מוקפא יוחזק בכל עת בטמפרטורה של מינוס  $18^{\circ}$  צלזיוס לפחות.  
 11.6. בשר עוף המיועד להקפאה יוקפא בחדר הקפאה בהתאם לסעיף 12.5 תוך 48 שעות ממועד השחיטה וזאת לאחר צינון מוקדם בהתאם לסעיפים 12.2 ו-12.3.  
 11.7. הפשרת בשר עוף קפוא - לא יופשר בשר עוף קפוא אלא אם ההפשרה תיעשה על שולחנות או מדפים מחומר אל חלד, משופעים ומנוקזים להפשרה בטמפרטורה שלא תעלה על  $4^{\circ}$  בכל עת, בשטח הפנים של הבשר בעומק של עד 1 ס"מ ובתנאים סניטריים נאותים.  
 11.8. לא יימצא במוצר עוף חומר רעיל או מזיק העלול להסב נזק לבריאות אדם.

#### 12. מכירה ושיווק

12.1. בעל העסק לא יוציא מבית השחיטה עופות שחוטים לגביהם לא החליט וטרינר מפקח שהינם ראויים למאכל אדם. עופות שלא אושרו למאכל אדם יוחזקו בבית

השחיטה בתנאים שיורה מבקר וכשהם נתלים על מיתקן התליה, ומסומנים, במלים "טעון בדיקה נוספת".

12.2. מצרך הראוי למאכל אדם, על פי בדיקת הרופא הווטרינר המפקח, יסומן בסימן הכולל את המלים "נבדק והותר".

12.3. הסימון האמור במפרט זה ייעשה באחת מדרכים אלה:

12.3.1. אריזת המצרך בעטיפה שעליה מוטבע הסימן, באופן שלא יהא ניתן להסיר את הסימן מן האריזה בלי לפגוע בה; העטיפה תהיה עשויה מפלסטיק בלתי רעיל או מנייר בלתי רעיל העמיד בפני רטיבות או מחומר אחר שאישר לכך המנהל;

12.3.2. בעזרת מדבקת חבק ובה הסימון "נבדק והותר" המוצמדת על שוק העוף.

12.4. לא יוצא מוצר עוף מבית השחיטה כשהוא ארוז באריזה מכל חומר שהוא אלא אם סומנה האריזה או סומנה תווית המודבקת עליה באופן שלא ניתן להסירה כשהיא שלמה, בסימן שאישר המנהל וכאמור לעיל.

### 13. אריזה והובלה

13.1. בעל העסק לא יוציא מצרכים מבית השחיטה, לא יובילם, לא יכניסם לבית השחיטה ולא יקבלם בבית השחיטה אלא אם הותרו למאכל אדם והם מלווים בתעודה וטרינרית ומובלים בטמפרטורה המתאימה להמשך ייצורם וייעודם בהתאם למפרט זה ולפי כל דין הנוגע לעניין.

13.2. בעל העסק לא יתיר לשום אדם להוציא משטח בית השחיטה או להכניס לשטח בית השחיטה מצרכים שאינם ארוזים, אלא אם הם במכלים סגורים בכיסוי מפלסטיק בלתי רעיל, נקי וללא ריח ומלווים בתעודת משלוח בשר בעלי כנף ומוצרין (ראה נספח 8).

13.3. מיכל ומכסהו העשויים מפלסטיק או ממתכת ינוקו, לפני שימוש חוזר, על ידי קיטור ויחוטו בחומר שאישר לכך המנהל.

13.4. סימון מיכלים – כל מיכל שבו מוצרים של בשר עוף ואיברים פנימיים יסומן בתווית שבה יצוינו פרטים המזהים את הצוות הייצור כולל תאריך השחיטה של האצווה.

13.5. – בעל העסק לא יתיר לכל אדם להוביל מצרך, או למסור מצרך להובלה, אלא בכלי רכב שהטמפרטורה בו אינה עולה –

13.5.1. לגבי מצרך מוקפא - על מינוס  $18^{\circ}$  צלזיוס;

13.5.2. לגבי כל מצרך אחר - על  $4^{\circ}$  צלזיוס.

13.6. בעל העסק יאפשר לרופא הווטרינר המפקח או לפקח הווטרינרי ליטול, ללא תשלום, דוגמאות ממצרכים ככל שימצאו לנכון ובדרך שימצאו לנכון, לשם עריכת בדיקות או מבחנים בהם במעבדה וטרינרית שאישר המנהל.

### 14. נספחים

14.1. נספח 1- מדורים חדרים ושיטת בנייה:

- 14.1.1. חלק א' - מדורים וחדרים בבית השחיטה.
- 14.1.2. חלק ב - שיטת הבניה של בית השחיטה ומיתקנים.
- 14.2. נספח 2 – ציוד ותהליכי הייצור בבית השחיטה.
- 14.3. נספח 3 - הוראות בדבר לבוש העובדים, בריאותם וניקיונם האישי.
- 14.4. נספח 4 - הוראות בדבר ניקוי מכשירי עבודה וכלובים.
- 14.5. נספח 5 - הוראות בדבר ניקוי ותברואה בבית השחיטה.
- 14.6. נספח 6 - תעודת בריאות לעופות המיועדים לשחיטה.
- 14.7. נספח 7 - תעודת בריאות וטרינרית למוצרי עוף.
- 14.8. נספח 8 - תעודת משלוח בשר בעלי כנף ומוצריו.

#### נספח 1

(סעיף 5.1 ו- 5.2)

#### **חלק א - מדורים וחדרים בבית השחיטה**

1. כללי
- 1.1. קירות כל אגפי הייצור בבית השחיטה, כולל מדור השחיטה, יהיו עשויים מבטון או בלוקים ומכוסים, עד לתקרה, חרסינה או כל חומר אחר הניתן לניקוי בנקל.
- 1.2. הרצפה תהיה חלקה ומנוקזת היטב על ידי תעלות עשויות פלדת אל-חלד, ציפוי הרצפה יבטיח איכות הניקיון והחיטוי לאורך זמן.
- 1.3. התקרה תהיה עשויה מחומר חלק ובהיר המאפשר שמירה על ניקיון שוטף.
- 1.4. הדלתות בין המדורים תהיינה תקינות ושמישות ועשויות פלדת אל-חלד בלבד.
- 1.5. זרימת מי קולחין תעשה בתעלות סגורות מהאזור הנקי לאזור המלוכלך.
- 1.6. כל צינורות המים והברזים ינוקזו לתעלות ניקוז ייעודיות ולא יונחו ישירות על הרצפה.
- 1.7. נקודות החשמל תהיינה מכוסות ואטומות, למניעת התחשמלות.
- 1.8. גופי התאורה יהיו מכוסים ומוגנים, וניתנים לניקוי. עוצמת התאורה תהיה ברמה מספקת בכל נקודות העבודה בבית השחיטה.
- 1.9. בית השחיטה יחדר קירור תפעולי (בטמפרטורה של אפס מעלות צלזיוס) שיתאים

לנפח היקף השחיטה היומי ובהספק אשר יאפשר צינון העופות השחוטים לטמפרטורה של עד 4 מעלות צלזיוס תוך 4 שעות ממועד השחיטה בעופות שמשקלם עד 1.8 ק"ג, תוך 6 שעות לעופות שמשקלם בין 1.8 ק"ג ל-3.6 ק"ג, ותוך 8 שעות בעופות שמשקלם הוא מעל 3.6 ק"ג. חדר הקירור יצויד בטרמומטר חיצוני תקין.

1.10. הפרדה מוחלטת על ידי קיר בטון בין מדור השחיטה למדור מריטה ובין מדור המריטה לאגף הפתיחה. מעבר העופות בין המדורים השונים תעשה מבעד לאשנב.

## 2. פרוט מתקנים לעובדים

2.1. חדר אוכל, מלתחות העובדים והשירותים יהיו בגודל המתאים למספר העובדים בבית השחיטה. פתח מתקנים אלה לא יפתח ישירות אל מדורי העיבוד אלא באמצעות פרוזדור מבדיל שבסופו יהיה מחסום סניטרי המונע מעבר עובדים שלא עברו ניקיון סניטרי הכולל:

2.1.1. מתקן לשטיפת המגפיים וחיתויים.

2.1.2. מתקן לשטיפת הידיים וחיתויים.

2.1.3. מתקן למגבות נייר לניגוב הידיים לאחר השטיפה.

2.1.4. פח אשפה.

## 3. פרוט המתקנים לפיקוח הווטרינרי

3.1. לעמדת הפיקוח הווטרינרי - על קו הבדיקה תמוקם עמדה לבדיקת העוף על ידי הרופא הווטרינר המפקח באורך מספיק דיו לעמידת הפקח/ים והווטרינר/ים והיא תצויד:

3.1.1. במיכל החרמה העשוי פלדת אל-חלד, בעל כניסה חד כיוונית הניתן לנעילה בעזרת מנעול ואשר ישמש לקליטת עופות וחלקי עופות שנפסלו למאכל אדם בידי הרופא הווטרינר המפקח או הפקח הווטרינרי.

3.1.2. בסטריליזטור מים חמים בטמפ' של 82 מ"צ לפחות.

3.1.3. עמדת הצלה.

3.1.4. מתקן לתליית דו"ח הפסילות.

3.1.5. מפסק חשמלי להפסקת פעולת קו השחיטה.

3.1.6. מראה לכל אורך עמדת הפיקוח הווטרינרי.

3.2. עבור הפיקוח הווטרינרי יוקצה חדר עבודה נפרד בתוכו ימוקמו:

3.2.1. כיור מים קרים וחמים.

3.2.2. שולחן עבודה.

3.2.3. ארון.

3.2.4. מקרר ומקפיא.

3.2.5. טלפון.

3.2.6. מחשב בעל חיבור פעיל לרשת האינטרנט.

### חלק ב - שיטת הבניה של בית השחיטה ומיתקנים

1. בית השחיטה ייבנה מחמרי בניה מוצקים, כגון אבן, בטון או לבנים.
2. המדורים יסודרו בשיטה שתאפשר תנועה חד-סטרית רצופה של עופות ומוצרים, ללא הצטלבויות וללא אפשרות של חזרה לאחור.
3. תהא הפרדה גמורה בין המדורים המשמשים לשחיטה, לייצור, לבידוד ולפסולת.
4. מחיצות, קירות פנימיים, דלתות, רצפות ותקרות ייבנו מחמרים המאפשרים רחיצה וחיטוי ויהיו בלתי חדירים לרטיבות.
5. בכל המדורים, למעט מדור השחיטה, יצופו הקירות, המחיצות והדלתות בחומר בלתי חדיר למים הניתן לרחיצה בקלות ובצבע בהיר, עד לגובה 2 מטר לפחות; מעל לגובה זה הם - וכמוהם התקרות - יהיו עשויים מחמרים עמידים לרטיבות. הרצפות יהיו מחומר בלתי חדיר לרטיבות ללא סדקים ובשיפוע שיאפשר זרימת הנוזלים לביבי השופכין וימנע הצטברות נוזלים ברצפה. משקופי החלונות ייעשו מחומר קל ונוח לניקוי, כגון אלומיניום.
6. מערכת החשמל תהיה מבודדת ותותקן בדרך שתמנע מגע עם מים ואדים.
7. תותקן מערכת אוורור ופליטה שתאפשר זרימה בלתי פוסקת של אוויר לבית השחיטה ומחוצה לו על מנת למנוע הצטברות אדים ו/או עיבוי וגם הרחקת ריחות ופליטת אדים.
8. הפתחים ירושתו באופן שימנע חדירת חרקים ומכרסמים לבית השחיטה. מבנה בית השחיטה יהיה בעל איטום מוחלט של חלונות ודלתות על מנת למנוע חדירת חרקים, מכרסמים, ציפורים ובעלי חיים אחרים ומניעת אבק וזרימת אוויר מזוהם מבחוץ.
9. יותקנו מתקני מים לשתייה ולשטיפת ידיים ללא מגע ידיים (סנסורים או רגלית).
10. כל הכלים והמיתקנים בבית השחיטה יהיו עשויים מחמרים הניתנים לרחיצה ולחיטוי יעילים.
11. יותקנו מכלים לאיסוף פסולת; המכלים יהיו בעלי מכסים הניתנים לסגירה ויהיו מחומר בלתי חדיר למים; על המכלים יהיה כתוב באותיות גדולות "החרמה"; המכלים יהיו מסומנים בפס אדום לכל היקפם.
12. יותקן מיתקן להגברת לחץ המים בצינורות לשטיפת הבניינים (בוסטר).
13. יותקנו מכלים מתאימים להכנת תמיסת חיטוי ולהחזקתה.

נספח 2

(סעיף 5.3.2)

**ציוד ותהליכי הייצור בבית השחיטה**

1. במדור המריטה יימרטו העופות בתליה בעזרת מכונות מריטה אוטומטיות.
2. במדור הפתיחה תבוצע פתיחת העופות בתליה בלבד וזאת לאחר חיתוך הביב בעזרת מכשיר פנאומטי והרחבת חלל הבטן בעזרת מספריים קטומים או בעזרת מכונה המיועדת לכך.
3. ליד כל עמדת עבודה על קו הפתיחה ימוקם ברז עם פתיחה רגלית לשטיפת ידי העובדים.
4. ליד כל עמדת עובדים הנעזרים בסכין:
  - 4.1. ימוקם סטריליזטור עם מים חמים בטמפ' של 82 מ"צ לפחות.
  - 4.2. יהיו זמינים 2 סכינים עבור כל עובד כאשר אחת תמתין בתוך הסטריליזטור לצורך החלפה בכל 20 דקות.
5. העוף יגיע לעמדת הבדיקה הווטרינרית לאחר שכל אשכול האברים הפנימיים הוצא מהטיבחה בעזרת "כף הוצאה".
6. איסוף המעייים יבוצע בעזרת מסוע מצויד באמצעים המאפשרים רחיצה ושטיפה ברציפות.
7. תוקם עמדה לאיסוף חלקי פנים האכילים לאחר ניתוקם מהעוף השחוט. עמדה זו תהיה מורכבת מצ'ילר או מאמבטיה העשויות פלדת אל חלד בעלות כניסה של זרם מים קרים מצד אחד ויציאה של המים מהצד השני באלכסון ומנוקזים לתעלת הביוב.
8. באזור ניתוק הקורקבן מהעוף תמוקם עמדה לניקוי, שטיפה וחיתוך הקורקבנים.
9. תופעל מערכת לאספקת מים קרים או קרח (לצ'ילר ולקירור אברי פנים).
10. בבית שחיטה יהיה ציוד נייד לניקוי וחיטוי המבנה וציוד בלחץ מים ובקיטור.
11. הטמפ' בכל אגפי הייצור לא תעלה על 16 מ"צ במשך כל שעות הפעילות.

נספח 3

(סעיף 6.1)

**הוראות בדבר לבוש העובדים, בריאותם וניקיונם האישי**

1. עובד יקפיד על ניקיון גופו, בגדיו ומקום עבודתו בבית השחיטה.
2. בגדי עבודה לעובדים בבית השחיטה יכללו כיסוי ראש, סרבל, סינר ומגפי גומי, עשויים מחומר הניתן לניקוי, לחיטוי או לכביסה בנקל (להלן - בגדי עבודה).
3. בגדי העבודה יהיו נקיים, שלמים או מתוקנים כראוי, וישמשו אך ורק לעבודה בבית השחיטה. הרופא הווטרינר המפקח או הפקח הווטרינרי יקבעו אם בגדי העבודה נקיים וראויים לשימוש. לפני התחלת העבודה יוחלפו הבגדים הרגילים בבגדי עבודה נקיים שיוחזקו במלתחה מיוחדת בבית השחיטה; לאחר סיום העבודה בבית השחיטה יונחו בגדי העבודה במלתחה.
4. על בית השחיטה לספק לעובדים בגדי עבודה נקיים בכל יום וכן לדאוג לכיבוסם וגיהוץם.
5. בשעת עבודתו בבית השחיטה לא יענוד העובד עדיים/ תכשיטים, יאסוף את שערותיו סמוך לראש ויחבוש כיסוי ראש שיכסה את כל שטח השערות.
6. ידי העובדים בבית השחיטה ינוקו היטב לפני תחילת העבודה, לפני ולאחר כל הפסקה במהלך העבודה ובסיום העבודה, במים חמים, בסבון ובמברשת לציפורניים.
7. עובד בבית השחיטה לא ילבש כפפות על ידיו אלא אם הן מחומר פלסטי חד פעמי או מרשת אל-חלד. הוראה זו אינה מגבילה את השימוש בכפפות בחדרי קירור בהם מאוחסנים מוצרים באריזה.
8. כל העובדים יהיו במצב בריאות תקין, חופשיים ממחלת עור, ויעברו בדיקה רפואית תקופתית בהתאם להוראות המנהל.
9. אסור לאכול, לעשן ולירוק במדורים ובחדרים שבבית השחיטה בהם מטפלים במזון, מחסינים אותו או מוכרים אותו.
10. עובד המועסק בבתי שימוש, במלתחות או בחדרי הפסולת - אסורה כניסתו אל יתר חלקי בית השחיטה.
11. עובד בבית השחיטה לא יעבוד כשהוא חולה במחלה מדבקת או החלים ממחלה מדבקת ללא אישור רופא.
12. עובד בבית השחיטה לא יעבוד כשעל פניו, צווארו, זרועותיו או ידיו חבורות חטטים או פצעים פתוחים או מוגלתיים, שאינם מכוסים בתחבושת עמידה לנוזלים.
13. עובד שקיבל הוראה לבצע בדיקה מעבדתית או בדיקת רנטגן לא יוכל לעבוד בבית השחיטה עד שיבצע הוראת הרופא הווטרינר המפקח ויצג את תוצאת הבדיקה המעידה כי אינו סובל מתהליך שחפתי לרופא.

**הוראות בדבר ניקוי מכשירי עבודה וכלובים**

1. הסכינים ומכשירי העבודה האחרים יהיו עשויים מחומר ובצורה הניתנת בנקל לניקוי, הרתחה וחיטוי. הנדנים להחזקת הסכינים יהיו ממתכת בלתי מחלידה או מחומר פלסטי שאישר המנהל, ובצורה המאפשרת ניקוי מושלם תוך כדי פירוק לחלקים.
2. סכינים וציוד נלווה יוחזקו תמיד במצב נקי. ליד עמדות העבודה יותקנו סטריליזטורים לשם החזקתם כשאינם בשימוש.
3. ניקוי וחיטוי של מכשירי עבודה ייעשה על ידי רחיצתם במים חמים וחיטויים בחומרי חיטוי המאושרים על ידי מנהל השירותים הווטרנריים.
4. כל כלוב שבו מוחזקים עופות, קבוע או נייד, יעבור ניקוי וחיטוי בחומרים המאושרים על ידי מנהל השירותים הווטרנריים מיד לאחר הוצאת העופות ממנו.

**הוראות בדבר ניקוי ותברואה בבית השחיטה**

1. לפני התחלת עבודה בבית השחיטה יהיה בית השחיטה, על קירותיו, רצפותיו וכל מתקניו, נקי לחלוטין.
2. בתום משמרת ייצור יש לנקות באופן יסודי את בית השחיטה על כל מתקניו, וכן הכלובים, על ידי שטיפה בזרם מים חזק בעזרת מברשות קשות ומתאימות, בתמיסת סבון או חומר דטרגנטי אחר שאישר המנהל.
3. כל פסולין ופסולת יש לאסוף מיד לתוך מכלים סגורים המיועדים לכך.
4. לאחר הניקוי כאמור בסעיף 2, יחוטו הרצפות, הקירות, המיתקנים והציוד בחומרים שאישר המנהל. לאחר החיטוי יש לשטוף את הרצפות, הקירות, המיתקנים והציוד בזרם מים בלחץ כך שישולקו שיירי החמרים הכימיים וחמרי הניקוי.
5. כלי רכב יעברו ניקוי וחיטוי בקביעות ולפני צאתם את בית השחיטה.
6. לא יכנסו אנשים לבית השחיטה אלא בלבוש מתאים בדומה לעובדים על פי נספח 4 ואשר סיפק אותם האחראי על בית השחיטה.
7. חמרים קוטלי חיידקים, חרקים ומכרסמים, וכן דטרגנטים, לא יהיו בשימוש בבית השחיטה אלא באישור המנהל.
8. מכלי הפסולין והפסולת ירוקנו לאשפתונים ואלה יובלו בכלי רכב סגור למניעת דליפת נוזלים ו/או פסולת בסוף כל משמרת ייצור למשרפה או לבור רקב או למכון לעיבוד פסדים מאושר על ידי השירותים הווטרנריים.







נספח 8

(סעיף 13.2)

תאריך

בית השחיטה

תעודת משלוח בשר בעלי כנף ומוצריו

א. לפי הסמכויות שהוענקו למנהל השירותים הווטרינריים לפי תקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), תש"ך-1960, הריני להצהיר: (הושמט)

ב. להחזיר למיתקן השולח:

אישור קבלת המשלוח מס' (מס' סד') מבית השחיטה:

המשלוח שתואר כנ"ל הגיע לבית השחיטה בתאריך \_\_\_\_\_ בשעה \_\_\_\_\_

ומצאתי את הרכב המוביל (מס' רכב) נקי, מבודד ומקורר.

הערות נוספות: