



כ"ט באדר ב', התשע"ו

08 אפריל 2016

מס' חוזר: 5/2016

הנדון: הנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים (פריטים 74 ג'-ד', 4.4 ב'-ה' לצו רישוי עסקים)

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 מ-25/10/11, נעשתה בעבר רביזיה אחת בתאריך 6.6.13, השינויים יהיו בתוקף החל ממועד פרסום החוזר.
6. חוזר זה מחליף חוזר 12/13 מיום 6/6/13 :
http://www.health.gov.il/hozer/BZ12_2013.pdf
7. **ההנחיות המעודכנות:**

א. כללי

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.**

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 באטלזים או מחלקות אטלזי במרכזים 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 באטלזי או מחלקת אטלזי במרכז. 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' – מרכז) ותנאים המתאימים להנחיות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכזים" 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 למרכזים" 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) באטלזי, תתבצע רק במידה ונשמרת עקיבותם (מקור ותפוגה של חומרי המוצא). לכל מגש/מנה/אריזה המאוחסנים ו/או המוצגים בחלון התצוגה תשוך 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"-באטלזי (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) באטליו.
13. שמירת תעודות- בעל העסק ישמור בעסק במרוכז את כל התיעוד (תעודות משלוח, תעודות וטרינריות, חשבונות וכו') לעניין חומרי הגלם הנכנסים לאטליו 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 האטליו להכיר את נהלי העבודה. נהלי עבודה בסיסיים יוצגו בשילוט זמין וקריא במקום יישומם.
17. ציוד וכלים – יהיו כמוגדר בהנחיות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים";
18. טמפרטורות אחסון בשר בהמות באטליו:
- א. בשר בהמות מצונן באריזה רגילה 0 עד 4 מע"צ ;
- ב. בשר בהמות מצונן בוואקום או MAP (כולל מיושן, טרי ומופשר):
- i. לחיי מדף של עד 14 ימים – 0 עד 4 מע"צ.
- ii. לחיי מדף ארוכים מ14 ימים – 0 עד 2 מע"צ.
19. הזמנות:
- א. אטליו המכין ללקוח בשר בהזמנה טלפונית או בהזמנה דרך אתר אינטרנט יצרף לכל הזמנה טופס ובו מפורטים שם וטלפון של הלקוח, פרטי הסחורה המוזמנת, שעת ההזמנה ושעת אספקת הסחורה המבוקשת.
- ב. אטליו שאינו בעל רישיון יצרן יספק בשר מצונן שעבר פירוק בלבד (ללא תיבול או טחינה).
- ג. אטליו בעל רישיון יצרן יכול לספק בהזמנה מוצרים שהוגדרו ברישיון היצרן שלו.
- ד. הבשר יוכן ביום העבודה של המשלוח בלבד ויאוחסן בקירור עד ליציאתו לרכב ההובלה.
- ה. אם בסופו של דבר לא סופקה ההזמנה ללקוח אין להחזיר את הבשר שהוכן להזמנה למקררי האטליו ויש להשמידו.
- ו. מסירת ההזמנה ללקוח תעשה באיסוף עצמי ע"י הלקוח או ברכב בעל רישיון עסק להובלת בשר, עופות, דגים ומוצריהם ובהפרדה ממוצרים שאינם מזון.

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.

1. דרישות למוצר

- 1.1 המוצר יגיע ממשחטות (או תחנת מיון דגים לפי העניין) בעלי HACCP, בעלי כל הרישיונות הנדרשים על פי החקיקה הישראלית.
- 1.2 המוצר יגיע עם תעודה ווטרינרית.
- 1.3 המוצר יגיע ארוז מראש באריזה נקייה, שלמה, שקופה, אטומה לנוזלים ועמידה לקריעה.
- 1.4 המוצר לא ייפתח בשום תנאי אלא על ידי הצרכן.
- 1.5 המוצר יגיע כשמשקלו והתאריך האחרון לשימוש מסומנים בתווית המוצר על ידי היצרן ובכל מקרה לא תהיה שקילה במרכול, אלא במשקל ייעודי לכל סוג בשר.

2. אזור עבודה

- 1.1 תוקצה עגלה ייעודית, העשויה מחומר הניתן לניקוי בקלות, לצורך הפשטת קרטונים ושינוע המוצרים למדף התצוגה;
- 1.2 יוצב בחנות כיור לשטיפת ידיים עם מים חמים וקרים, פח אשפה, סבון, נייר, הכיור האמור לא יהיה בחדרי השירותים;
- 1.3 הפשטת הקרטונים תתבצע על גבי העגלה בלבד.
- 1.4 אין להשתמש בעגלה המיועדת לשימוש הצרכנים.

3. מקרר גיבוי

- 1.1 מלאי המוצרים המאוחסנים טרם הצגתם על המדפים יישמרו במקרר גיבוי. יהיו מקררי גיבוי נפרדים לבשר בהמות, עופות ודגים או מקרר כללי עם הפרדה פיזית הולמת.
- 1.2 מוצרים המיועדים להשמדה ישמרו לפי הוראות סעיף 14 לחלק הכללי של הנחיות אלה.

4. אזור אחסון פלסטונים

יהיה במקום המיועד לאחסון אריזות מזון ריקות בלבד ושאינו בשטח המכירה.

5. נהלי עבודה

יוגדרו נהלי עבודה בהם תהיה התייחסות לפרמטרים שלהלן:

- 1.1 הפשטת קרטונים (במידה ויש)
- 1.2 טמפרטורות המוצר והמקררים אשר לא יעלו על 4 מע"צ, וכן התייחסות לרישום הטמפרטורה.

- 1.3 ניקוי וחיטוי אזור העבודה והתצוגה.
- 1.4 היגיינת העובד (לבוש, שטיפת ידיים) בזמן העבודה עם המוצרים הגולמיים וטרם המגע עם מזון אחר.
- 1.5 שינוע המוצרים למדפים.
- 1.6 שטח המקררים יתאים למלאי המוצרים הצפוי בימי שיא של מכירות כך שלא יוצר מצב שיהיו מוצרים שאין עבורם מקום לאחסון בקור.

6. מקרר התצוגה

- 1.1 יהיה ייעודי למוצר בלבד או בתוך מקרר כללי עם הפרדה פיזית הולמת.
- 1.2 אותה הפרדה תתקיים בין מוצרים ארוזים מראש מבשר בהמות, עופות ודגים.
- 1.3 מקרר התצוגה יהיה מקרר סגור עם דלת לפתיחה על ידי הצרכן. אם מקרר התצוגה אינו סגור עם דלת אזי הוא יורחק כמטר וחצי ממזונות המשווקים בתפוזרת כגון לחם וירקות.
- 1.4 רצוי כי בצמוד למקרר התצוגה תוצבנה שקיות פלסטיק לצורך הפרדת המוצר ממוצרים אחרים בעגלת הלקוח.

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 0-2 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".

ט. חומר הגלם לטחינת בשר טחון יהיה נתחי בשר שלמים (לא יטחנו שאריות פירוק בשר).

1.2 טחינת רצועות בקר קפואות לנגד עיני הלקוח ולפי בקשתו

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 בוויטרינה 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 פרוק, חיתוך ופריסה של בשר ובשר בעלי כנף גולמי כשירות ללקוח, לנגד עיניו ולפי בקשתו.

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

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

1.4 ניסור גוש בשר כשירות ללקוח ולפי בקשתו.

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 -

פעולת "הכנה למכירה" (מראש) הטעונה אישור במסגרת רישיון העסק

- 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 ויימסרו 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), או באריזות מגינות אישיות לצרכן, שתוצגנה בוויטרינת הקצב בלבד ותימכרנה ביום האריזה בלבד. האריזות תפתחנה ע"י הצרכן בלבד ותסומנה בשם המוצר, תאריך ושעת האריזה והמילים "לצריכה תוך 24 שעות מהאריזה" בנוסף, כאשר מדובר בבשר מופשר יסומן המוצר במילים "מוצר בשר מעובד מופשר";
- ז. פירוק מראש של עופות מותר במסגרת פרק זה בכמות של עד 20 ק"ג ליום. פירוק מראש של כמות עופות רבה יותר מחייב את אישור רשות הרישוי והכמות שאושרה תירשם ברישיון העסק של האטליז (או שניתן לפרק כמות גדולה יותר באטליז בעל רישיון יצרן לפי פרק ג' לחוזר זה).
- ח. 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).

- ט. 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.
- י. משרה"ב רשאי לבטל את האשור לטיפול בבשר ובשר בעלי כנף כ"הכנה למכירה" (מראש) לאלתר במידה וימצא כי יש חריגה מדרישות כל דין.
- יא. בעל העסק יציג את האישור זמין לעיון הציבור.
- יב. טמפרטורת האוויר בחדר העבודה לא תעלה על 20 מעלות צלסיוס.

קטגוריה ג –

ייצור ומכירה במקום במסגרת רישיון יצרן לפונקציות סמוכות למחלקות אטליז במרכולים

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 ברישיון 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. חדרי הייצור יהיו סמוכים לאטליז.
5. התוצרת המוגמרת תאוחסן בסמוך לאטליז ותהיה באחריות הקצב.
6. המוצרים עליהם יינתן רישיון היצרן יימכרו במקום בלבד, כאשר הם ארוזים מראש בלבד ומסומנים בהתאם לתקן 1145 ולכל דין.
 - א. כאשר האטליז אורז בשר מופשר יסומנו על גבי האריזה המילים "מוצר בשר מעובד מופשר".
 - ב. תוקף המוצרים לא יעלה על:
 - i. לבעלי כנף - 3 ימים מיום השחיטה.
 - ii. לבהמות - 7 ימים מיום השחיטה.
 - iii. לבשר בהמות ארוז בוואקום או ב MAP - 48 שעות מפתחת האריזה הסיטונאית.

7. המוצרים ייארזו באריזה קמעונאית בלבד לצורך מכירתם לצרכן הסופי ולא יפתחו בכל שלב שהוא מרגע אריזתם ועד הגעתם לצרכן הסופי.
8. 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.
9. מוצרים שפג תוקפם, שנפגמה שרשרת הקירור שלהם, או שנפגמה אריזתם באופן המאפשר חדירת זיהום ייחשבו כלא ראויים למאכל אדם ודינם השמדה.
10. המוצרים ישמרו בטמפ' של עד 4 מעלות צלסיוס למעט בשר טחון שישמר בטמפרטורה של 0-2 מעלות צלסיוס.
11. 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.
12. בעל העסק יציג את הרישיון זמין לעיון הציבור.
13. טמפרטורת האוויר בחדר העבודה לא תעלה על 20 מעלות צלסיוס.
14. אריזת בשר בוואקום מותרת באטליז בעל רישיון יצרן לפי פרק זה, בתנאים הבאים:
 א. האטליז בעל מערכת בקרת איכות פנימית שאושרה ע"י נותן רישיון היצרן והכוללת רופא ווטרינר;
 ב. חיי המדף של הבשר (לרבות מתובל) לא יעלו על 5 ימים מיום האריזה (כולל) ולא יעלו על 7 ימים מיום השחיטה (המועד המוקדם מבין השניים);
15. **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 רישיון היצרן על קיום תוצאות חריגות ועל הפעולות המתקנות שננקטו עקב כך.

- ד. ייצור הבשר הטחון המצונן יהיה מחומרי הגלם כדלקמן :
- i. מבשר מצונן : עד 4 ימים מיום השחיטה.
 - ii. מבשר קפוא שהופשר : מיד לאחר ההפשרה המבוקרת והחלקית.
 - iii. חומר הגלם לטחינת בשר טחון יהיה נתחי בשר שלמים (לא יטחנו שאריות פירוק בשר).

ה. הפשרה חלקית ומבוקרת של בשר בקר קפוא לצורך טחינה במסגרת רישיון היצרן – 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 0-2 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 0-2 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.

16. ייצור שלא לעיני הלקוח ואריזה מראש של בשר מתובל ושל בשר בתוספת ירקות, למעט בשר טחון :

א. הירקות יגיעו לאטלזים ממפעל בעל רישיון יצרן כשהם חתוכים, שטופים ומוכנים לאכילה.

i. השימוש בירקות יעשה לפי הוראות היצרן, לרבות לעניין תאריך אחרון לשימוש, תנאי אחסון ותנאי השימוש במוצר.

ii. ירקות כאמור שאריזתם נפתחה לצורך שימוש באטלזי יישארו לשימוש באטלזי בלבד ולא יעברו למחלקות אחרות ;

ב. ניתן להשתמש ברטבים לתיבול בתנאים הבאים :

i. מרכיבי התיבול הם מרכיבים המותרים להוספה לבשר ;

ii. מדובר ברוטב שמיוצר ע"י מפעל בעל רישיון יצרן.

iii. אחסון ושימוש ברוטב יהיו בהתאם להוראות היצרן.

ג. המוצרים ישווקו ארוזים מראש בלבד.

ד. חיי המדף של המוצרים יהיו יום אחד בלבד (יום הכנתו ואריזתו), למעט מוצרים אשר הוכנו כאמור בסעיף 14 לעיל (וואקום).

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

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, תשמר לאותו יום בלבד.
6. הכנת העופות תעשה ע"י טבילה בלבד ולא ע"י השרייה.
7. הכנת עוף בגריל תהיה מחומרי הגלם כדלקמן:
 - א. מעוף מצונן: כל עוד לא חלף התאריך האחרון לשימוש בו.
 - ב. מעוף קפוא שהופשר: צמוד לאחר ההפשרה המבוקרת.
8. הפשרה חלקית ומבוקרת לצורך צלייה - 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 מידי לקירור או נעשה בו שימוש מידי 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 קמעונית 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 וותימתו, 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,



זאב פיש
מפקח ארצי בבריאות הציבור



ד"ר יוני ינון
מנהל המחלקה הוטרינרית