



רשומות

קובץ התקנות

17 באוקטובר 1976



3601

כ"ג בתשרי תשל"ז

עמוד

1

82

תקנות לפיקוח על ייצוא של בעלי חיים ושל תוצרת מן החי (מוצרי עוף), תשל"ז—1976 .

חוק לפיקוח על ייצוא של בעלי חיים ושל תוצרת מן החי, תשי"ז—1957

פקודת מחלות בעלי-חיים, 1945

תקנות לפיקוח על ייצור מוצרי עוף לייצוא ויצואם

בתוקף סמכותי לפי סעיפים 4, 6, 10, 12, 13, 14, 15, 16 ו-23 לחוק לפיקוח על ייצוא של בעלי חיים ושל תוצרת מן החי, תשי"ז—1957¹ (להלן — החוק), וסעיף 20 לפקודת מחלות בעלי חיים, 1945² (להלן — הפקודה), ולאחר התייעצות בוועדה מייעצת שמונתה לפי סעיף 11 לחוק, אני מתקין תקנות אלה:

פרק א': הגדרות

1. בתקנות אלה —

הגדרות

"אחראי על מפעל" — בעל מפעל, מחזיקו או מפעילו, שותף פעיל, מנהל, מנהל חשבונות או עובד אחראי אחר במפעל;

"איברים פנימיים" — כבד לאחר ניתוק כיס המרה, והרחקתו, לב לאחר הרחקת הקרום החיצוני, קורקבן לאחר הרחקת הקרום הפנימי ותכנו, כולם לאחר שנוקו ורוחצו כהלכה;

"אריזה" — לרבות ארגז, פחית, אריג, פלסטיק או כל אריזה אחרת, ציפוי וכסוי;

"בדיקה" — כל בדיקה בהתאם לתקנות אלה אשר תבטיח איכותו התברואתית והתזונתית של המוצר בזמן הבדיקה;

"בשר עוף" — עוף שחוט או חלק מעוף שחוט, אשר ממנו הורחקו כל הנוצות, השערות, הרגליים, הראש, בלוטות השומן, הקנה, הושט, המעיים, איברי המין של מטילות ותרגולים וריאות ואשר נתנים לבישול ללא עיבוד נוסף;

"ציוד דחוי" — ציוד או מיתקן אשר נקבע לגביהם שהם פסולים ולא ישמשו לעיבוד של עוף או מוצר עוף;

"הטבעה" — סימון — באופן שאינו חודר למוצר — על גבי אריזות מוצרי עוף או על גבי סרט חותם (פלומבה) או לוחית מתכת או פלסטיק, לרבות הדפסה, בדרך שאינה ניתנת למחיקה;

"המנהל" — מנהל השירותים הוטרינריים במשרד החקלאות שמונה כמנהל שירותי ביקורת לפי סעיף 2 לחוק, או מי שהוא הסמיק לכך בכתב;

"וטרינר מפקח" — רופא וטרינרי שהסמיכו המנהל לענין תקנות אלה לגבי מפעל פלוני; "ייצור" — כל פעולה הנעשית בעוף מעת הגיעו למפעל ועד לאחר שחיתתו וכל פעולה הנעשית במצרך, לרבות הכשרה, עיבוד, הפקה, הכנה והתקנת אוכל, שינוי מבחינת הצורה, הטיב, האיכות או מכל בחינה אחרת, מזיגה, אריזה וסימון;

"ייצור מוצר עוף" — מכלול פעולות הייצור הנעשות לשם ייצור מוצר עוף, מעת הגיע העוף למפעל ועד הוצאת המוצר המוגמר ארוז ומסומן מהמפעל;

¹ ס"ח תשי"ז, עמ' 44.

² ע"ר 1945, תוס' 1, עמ' 155.

"כלי רכב" — כלי רכב המיועד להובלת מצרכים בלבד, המצוייד במיתקן קירור תקין בעל כושר קירור של מינוס 18° צלזיוס אם הוא מיועד להובלת מצרך קפוא, ושל מינוס 2° צלזיוס אם הוא מיועד להובלת כל מצרך אחר, וכן המצוייד במכשיר למדידת טמפרטורה הניתן לקריאה נוחה מחוץ לכלי הרכב, ושארזו יהיה מבודד בידוד מתאים לשמירת הטמפרטורות האמורות ;

"כתב אישור" — שניתן לפי תקנה 9 ;

"מבקר" — רופא וטרינרי ממשלתי שמונה להיות מבקר לפי סעיף 3 לחוק ;

"מוצר עוף" — מוצר שהוא או שבו בשר עוף או איבר פנימי, או שניהם, בשיעור העולה על שני אחוז על בסיס משקל יבש, והוא מיועד למאכל אדם, בין שדרושה ובין שאינה דרושה פעולת ייצור נוספת להתקינו לכך וכן מוצרי לוואי של עוף שצויין עליהם הכינוי "מוצר עוף לייצוא" ;

"מוצרי לוואי של עוף" — עור, שומן, קורקבן, לב או כבד של כל עוף או כל צירוף של אלה ;
"מכל" — מכל העשוי מפלסטיק בלתי רעיל, מקרטון עמיד לרטיבות, מעץ או ממתכת אל-חלד, אשר בתוכו נארוזים מוצרי עוף למשלוח, להצגה או למכירה בסיטונות או בקמעונות ;

"מאושר" — מתאים למטרה שהוא מיועד לה ומאושר בידי המנהל ;

"מעוכב" — עוף או מוצר עוף שעוכב במפעל על-ידי הוטרינר המפקח או על ידי הפקח לשם קביעת יעודו, לפי הענין ;

"מים" — כמשמעותו בסעיף 52א' לפקודת בריאות העם, 1940³ ;

"מפעל" — משחטה וכל מקום המיועד כולו או מקצתו לייצור מוצרי עוף לייצוא, כולל מבניו, מיתקניו, ציודו, חצרותיו ודרכי הגישה אליו ;

"מפעל מאושר" — מפעל שניתן לגביו אישור לפי תקנה 9 ;

"מצרך" — עוף שחוט, בשר עוף, איברים פנימיים או מוצר עוף, וכל אחד או אחדים מהם ;
"משחטה" — מפעל או חלק של מפעל המיועד לשחיטת עופות לייצוא, מריטת נוצותיהם, הוצאה וניתוק של קרביהם וניתוק איבריהם הפנימיים מהקרביים ; ולגבי משחטה לעופות שפוטמו לשם הפקת כבדיהם — אף לקירור העופות השחוטים לאחר הוצאה וניתוק של הזפק, בין שהוצאו יתר קרביהם ובין שלא הוצאו ;

"משמרת ייצור" — במפעל המייצר בשתי משמרות ייצור, פרק זמן של ייצור שאינו עולה על 8 שעות, ובמפעל המייצר במשמרת אחת, פרק זמן של ייצור שאינו עולה על 10 שעות ;

"עוף שחוט" — עוף לאחר שחיטתו ומריטתו, כאשר ראשו, רגליו וקרביו תקינים ושלמים וטרם הורחקו ;

"עופות" — תרנגולות כולל פטימים ומטילות, תרנגולי הודו, ברווזים, אווזים, יונים, ברבורים, פסיונים ועופות גינאה, חיים או שחוטים ;

"פסול" — 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 שהוקרן במתכון שלא

3 ע"ר 1940, תוס' 1, עמ' 239; ע"ר תש"ט, תוס' א', מס' 48, עמ' 169.

על פי דין, או ארוז באריזה העלולה לפגוע בבריאות אדם, או עוף שמת מסיבה שאינה שחיטה;

"פקח" — אדם שהסמיכו המנהל לענין תקנות אלה לגבי מפעל פלוגי;

"ציוד" — לרבות מכונות, מכשירים, כלים וכלי קיבול;

"קרביים" — ושת, זפק, קורקבן, מעיים, קנה, ריאות, לב, כבד, טחול, כליות, אברי-המין, בלוטות-השומן, ציפרניים וראש;

"רופא מחוזי" — הרופא המחוזי של לשכת הבריאות במחוז שבתחמו מצוי המפעל;

"כתב אישור" — כתב אישור שניתן לפי תקנה 9;

"שארית ביאלוגית" — חומר כל שהוא, כולל מטבוליטים, הנמצא בעוף בעת שחיטתו או באחד מן הרקמות או האיברים אחרי שחיטה כתוצאה מטיפול או ממגע של עופות חיים עם חומר הדברה, חומר אורגני, חומר לא אורגני, חומר מתכתי, הורמונים, חמרים דמויי הורמונים, אנטיביוטיקה, חמרים נגד תילוע, חמרים מרגיעים או כל חומר אחר אשר משאיר שאריות במוצר עוף;

"שחיטה" — שחיטת עופות למאכל אדם, לרבות הקזת דם מהן;

"תו רשמי" — סימן או תו על מוצר עוף, אריזה או מכל, המעיד שתכנם נבדק ואושר למאכל אדם וליצוא בהתאם לתקנות אלה.

פרק ב': יצוא מוצרי עוף

2. לא ייצא אדם מוצר עוף אלא אם ייצורו נעשה במפעל וקוימו בו, בייצורו, בבדיקתו ובהובלתו, בעוסקים בייצורו, במפעל שבו יוצר ובכלי רכב שבו הובל, הוראות החוק, הפקודה ותקנות אלה.

3. (א) האישור האמור בסעיף 4(א) לחוק יינתן בטופס לפי התוספת הראשונה.

(ב) כל הסימונים המציינים תקנים של סוגים ומינים ושל חלקים של בשר עוף טרי וכן נורמות לזהות והרכב וכל-הרצפטורה אשר משמשים להכנת מצרך טעונים אישור של שירותי הפיקוח של הארץ המיבאת, לפני הדפסתם והצמדתם, וכל מצרך אשר הוצג לשם קבלת אישור ליצוא חייב בעבוד וסמון בהתאם לנאמר בתקנה זו.

4. התעודה האמורה בסעיף 4(ג) לחוק תינתן בטופס לפי התוספת השניה.

5. ההודעה האמורה בסעיף 7 לחוק תינתן בטופס שבתוספת השלישית.

6. מבקר שהוגש לו מוצר עוף לבדיקה לפי סעיף 4(א) לחוק, ימסור החלטתו למבקש תוך שבעה ימים מהיום שבו הוגש לו המוצר לבדיקה.

7. בעד ערר לפני המנהל או הוועדה, לפי סעיף 9 לחוק, תשולם, לפני מועד הדיון בו, אגרה בסכום 50 לירות; וזה העורר בעררו לפני הוועדה, תוחזר לו, בנוסף לאגרת הערר בפני הוועדה, גם אגרת הערר בפני המנהל.

8. על אף האמור בתקנות אלה, מותר לייצא מוצר עוף שלא יוצר במפעל שניתן לגביו כתב אישור אם הוכח להנחת דעתו של המנהל שייצואו הוא לשם נסיון בלבד, בתנאי כי —

תנאים לייצוא

אישור לייצוא

תעודת סירוב
לאשר

הודעת סירוב

מועד למתן
החלטת מבקר

אגרת ערר

פטור
משלוחי נסיון

- (1) ילווה בתעודה חתומה בידי המנהל המעידה כי המוצר לא יוצר במפעל שניתן לגביו כתב אישור וכי המוצר לא אושר כראוי לייצוא בהתאם להוראות תקנות אלה;
- (2) ילווה בתעודה או באישור חתומים בידי אדם כלשהו המעידים או המאשרים כי הוא ראוי לייצוא;
- (3) ילווה בתעודה המעידה כי הרשות הוטרינרית המוסמכת בדקה את המצרך ומצאה אותו ראוי למאכל אדם;
- (4) חכמות של כל סוג מצרך לא תעלה על 50 ק"ג.

פרק ג': המפעל ועובדיו

מחן כתב אישור
ופקיעת תקפו

9. (א) לא יקים אדם ולא יפעיל מפעל המיועד לייצור מוצרי עוף לייצוא אלא אם נבנה על פי חוק התכנון והבניה, תשכ"ה—1965⁴, וניתן לגביו אישור מאת המנהל, ולא יופעל המפעל אלא בהתאם לתנאי כתב האישור, ובלבד שניתן לו רשיון על פי חוק רישוי עסקים, תשכ"ח—1968⁵.

(ב) כתב האישור ישא מספר סידורי אשר ישמש מספר זהוי של המפעל.
(ג) מפעל שצויין בכתב האישור שניתן לו כי הוא פטור מתקנות אלה או מקצתן, לא יהא רשאי לייצא מוצרי עוף אלא למדינות שפורטו בהודעת שר החקלאות לפי סעיף 18(א) לחוק בקשר לפטור האמור.
(ד) פג תקפו של כתב האישור או הופר תנאי מתנאיו, יראו את המפעל כמפעל שלא ניתן לו כתב אישור.

בקשה לכתב
אישור

10. (א) בקשה לכתב אישור תוגש למנהל בכתב מאת בעל המפעל והיא תכלול פרטים אלה:

(1) שם המפעל ומענו;

(2) סוג המפעל;

(3) פירוט מוצרי עוף שייוצרו במפעל;

(4) שם בעל המפעל ומענו.

(ב) לבקשה יצורפו כל המסמכים, התכניות והמפרטים הנדרשים לפי התוספת הרביעית כשהם מאושרים על ידי הרופא המחוזי וכן עותק הרשיון להפעלת המפעל לפי חוק רישוי עסקים, תשכ"ח—1968.

אגרת כתב אישור

11. בעד מתן כתב אישור תשולם במעמד הגשת הבקשה אגרה בסכומים אלה:

למפעל שהוא משחטה בלבד — 50 לירות;

למפעל שאינו כולל משחטה — 100 לירות;

לכל מפעל אחר — 150 לירות.

סירוב או ביטול
כתב אישור בגלל
זיהומי אחר
ורוחות רעים

12. (א) אם לדעת המנהל נמצא בסביבתו של מפעל מקור לזיהום אוויר וריחות רעים העלולים לגרום לפסילת מוצרי עוף לייצוא, לא יתן המנהל כתב אישור לגביו, ואם יש לגביו כתב אישור — יבטל אותו.

4 ס"ח תשכ"ה, עמ' 307; תשל"ג, עמ' 228.

5 ס"ח תשכ"ח, עמ' 204; תשל"ג, עמ' 154; תשל"ד, עמ' 100.

(ב) לא יקים אדם ולא יפעיל בתחום מפעל או בסביבתו מבנה או מיתקן שהוא או שבו מקור לזיהום אוויר וריחות רעים שלדעת המנהל עלולים לגרום לפסילת מוצרי עוף לייצוא.

סירוב ליחזק כתב אישור

13. המנהל רשאי לסרב מתן כתב אישור או לבטל כתב אישור שניתן לגבי מפעל אשר אינו כולל את כל המדורים, החדרים, המיתקנים והציוד הדרושים למטרתו וייעודו בהתאם לתוספת החמישית והבנויים והעשויים מהחמרים האמורים בה.

הפעלת מפעל מאושר

14. לא יפעיל אדם מפעל מאושר אלא אם המנהל בדק אותו ואישר בכתב כי המפעל מתאים לדרישות תקנות אלה, לתכניות ולמפרטים שהוא אישר ולתנאי כתב אישור.

תיקונים דרושים

15. מצא המנהל כי המפעל אינו תקין, נקי או מתאים לדרישות תקנות אלה, לתכניות ולמפרטים שהוא אישר או לתנאי כתב האישור, וכי לשם הבטחת התקינות, הנקיין או ההתאמה כאמור יש לבצע תיקונים במפעל, יורה בכתב לאחראי על המפעל לבצע את התיקונים הדרושים לדעת המנהל כדי שהמפעל יהיה תקין, נקי ומתאים כאמור תוך זמן שקבע המנהל והאחראי על המפעל חייב לבצע את התיקונים כאמור.

עבודות הרחבה דרושות

16. מצא המנהל כי לשם הבטחת התקינות, הנקיין או ההתאמה של המפעל כאמור בתקנה 15, לא יספיקו תיקונים בלבד, יורה בכתב לאחראי על המפעל לבנות ולהתקין במפעל מיבנים, מיתקנים וציוד, להסיר, לשנות, להגדיל, להרחיב את הקיימים ולהוסיף עליהם, ולבצע במפעל עבודות בניה והתקנה אחרים, ככל הדרוש לדעת המנהל ותוך הזמן שקבע (להלן — עבודות ההרחבה), והאחראי על המפעל חייב לבצע את העבודות כאמור.

שימוש נכון והרחבת המפעל

17. מצא המנהל כי הייצור במפעל אינו מתאים או אינו שפיר בשל אי שימוש במיבנים, במיתקנים או בציוד קיימים, או בשל שימוש בלתי נכון או בלתי מתאים בהם, במידה כזאת שמוצרי עוף המיוצרים במפעל עלולים לדעת המנהל להיות בלתי ראויים לייצוא, יורה בכתב לאחראי על המפעל להשתמש לשם הייצור, שימוש נכון ומתאים במיבנים, במיתקנים ובציוד כפי שנראה למנהל, והאחראי על המפעל חייב למלא אחר ההוראה מעת הינתנה ואילך.

עובדים במפעל

18. (א) האחראי על המפעל יעסיק עובדים בכושר ובמספר המספיקים להחזקתו ולהפעלתו התקינה של המפעל לצורך ייצור לשם יצוא מוצרי עוף.

(ב) נראה למנהל כי מספר העובדים המועסקים במפעל אינו מספיק לביצוע יעיל או נאות של הייצור במפעל, או שעובד אינו מתאים לתפקידו, יורה בכתב לאחראי על המפעל להגדיל את צוות העובדים או לשנות את הרכבו, ככל שייראה למנהל, והאחראי על המפעל חייב לבצע את ההוראה מיד עם הינתנה.

ביטול כתב האישור

19. (א) (1) היה למנהל יסוד סביר להניח כי הוראה, כולה או מקצתה, שניתנה לפי תקנות 15, 16, 17 או 18 לא מולאה בהקפדה, רשאי הוא לצוות בכתב על הפסקת הייצור במפעל או בחלק ממנו, ולשם הבטחת הפסקה כאמור רשאי הוא לצוות על כל פעולה הנראית לו מתאימה בנסיבות הענין כדי להביא לידי הפסקה של ממש בייצור כאמור;

(2) בכל צו תפורט העילה להינתנו;

(3) האחראי על המפעל ימלא אחר הוראות צו מן המועד שנקבע בו לתחילתו ועד לביטולו, ואם לא נקבע בו מועד לתחילתו ממועד נתינתו ועד לביטולו.

(ב) ניתן צו, יצמיד האחראי על המפעל העתק הימנו למפעל או לחלק המפעל שלגביו ניתן כתב אישור, ולא יוסר הצו כל עוד הוא בתקפו; נותן הצו רשאי לקבוע את המקום והאופן להצמדת הצו.

(ג) (1) צו יעמוד בתקפו כל עוד לא בוטל בכתב בידי המנהל או בוועדת ערר לפי תקנה 22;

(2) המנהל לא יבטל צו אלא אם שוכנע כי העילה שבעטיה ניתן הוסרה;

(3) הודיע האחראי על המפעל למנהל כי העילה שבעטיה ניתן צו הוסרה והמנהל שוכנע בכך, ימסור לו המנהל, תוך חמישה ימים מעת שנתקבלה ההודעה בלשכתו, כתב לביטול הצו, ובלבד שלא יימסר כתב ביטול קודם לתשלום אגרת בדיקה לפי תקנה 20; לא שוכנע המנהל כי העילה למתן הצו הוסרה, יודיע למפעל תוך התקופה האמורה כי הצו לא ניתן לביטול.

20. (א) בעד בדיקה לפי תקנת משנה 19(ג) (2) תשולם אגרה בסכום של 20 לירות לכל שעת בדיקה במפעל ושעת נסיעה אליו וממנו, של המנהל ושל כל מי שהמנהל נעזר בו בבדיקה, לרבות מי שאינו עובד מדינה; הודעת המנהל בדבר מספר השעות כאמור תשמש ראיה חותכת לנאמר בה, לכל ענין ובכל מקרה.

(ב) האחראי על המפעל ישלם את האגרה תוך שבוע ימים מעת שנמסרה לו ההודעה האמורה בתקנת משנה (א).

21. (א) על הוראות המנהל שניתנו לפי תקנות 15, 16, 17 או 18, על צו לפי תקנה 19 ועל הודעת המנהל בדבר אי ביטול צו לפי תקנה 19, רשאי האחראי על המפעל לערור, תוך שבעה ימים מיום שנמסרו לו, בפני ועדת ערר כאמור בתקנה 22.

(ב) הגשת ערר אינה מעכבת ביצוע ההוראה או הצו שעליהם או שבגינם מוגש הערר, במועד שנקבע בהם.

(ג) בערר על צו או על הודעת אי-ביטול צו, לפי תקנה 19, לא תישמע טענה, השגה או ערעור לגבי הוראת המנהל לפי תקנות 15, 16, 17 או 18.

22. (א) שר החקלאות ימנה, בהודעה ברשומות, ועדת ערר של שלושה לענין תקנות 21 ו-37; יושב ראש הועדה יהיה חבר. לשכת עורכי הדין ושני החברים יהיו רופאים וטרינריים, ומהם אחד יהיה נציג הציבור.

(ב) המנין החוקי של ועדת הערר יהיה שניים והם היושב ראש והחבר שהוא נציג הציבור; דגה הועדה בשניים והיו הדעות שקולות, יכריע היושב-ראש.

(ג) ועדת ערר תקבע בעצמה את סדרי דיוניה ועבודתה.

(ד) המנהל יהיה המשיב בערר.

(ה) רשאי המנהל, אם ירצה בכך, להגיש תשובתו בכתב לערר תוך 8 ימים מיום הגשתו.

ועדת ערר
סדריה
וסמכויותיה

(1) ועדת הערר תתן הזדמנות לעורר ולמנהל להעלות בפניה בעל-פה, אם ביקשו זאת, טענות אשר לא טענו בערר או בתשובה, לפי הענין.

(2) העורר והמנהל זכאים להיות מיוצגים בפני ועדת הערר על ידי באי-כוחם; תנתן לעורר הזדמנות על מועד הדיון בערר, תוך זמן סביר לפני הדיון.

(ח) ועדת ערר רשאית לקיים את ההוראה או הצו שעליהם הוגש הערר, לבטלם או לשנותם, בתנאים שתקבע או בלעדיהם.

(ט) לא החליטה ועדת הערר תוך ששה עשר יום מיום שהוגש הערר, רואים את העורר כאילו זכה בעררו ובלבד שאין בכך כדי למנוע את המנהל מלתת הוראה או צו חדשים באותו ענין.

23. בעד ערר לפי תקנות 21 או 37 תשולם, במעמד הגשתו, אגרה בסכום 100 לירות; לעורר שזכה בערר תוחזר האגרה.

אגרת ערר

24. אדם העוסק בייצור במפעל יהיה לבוש בגדים וינהג כפי שנקבע בתוספת הששית.

נקיון העובדים

25. האחראי על המפעל יחזיק במצב נקי את המכשירים המשמשים לייצור במפעל, הכלובים המשמשים להובלת עופות למפעל וכלי הרכב המשמשים להובלת מצרכים למפעל או ממנו, ויהיה אחראי לניקיוןם וחיתויןם בהתאם להוראות התוספת השביעית.

נקיון אמצעי ייצור והובלה

26. (א) האחראי על המפעל יחזיק את המפעל במצב נקי, יקיים בו סדרי התברואה ויהיה אחראי לניקיוןם וחיתויןם, בהתאם להוראות התוספת השמינית.

נקיון המפעל

(ב) האחראי על המפעל יתקין במפעל סידורים, מיתקנים וציוד ויחזיק במפעל מלאי חמרי ניקוי וחיתוין, ככל הדרוש לקיום הוראות התוספת השמינית ויתר הוראות תקנות אלה.

(ג) האחראי על המפעל ימנע, תוך שימוש בכל האמצעים האפשריים, חדירת זבובים, חולדות, עכברים ושורצים אחרים וכניסת כלבים, חתולים וחיות שעשוע אחרים לחדרים ולמדורים שבהם עוף שחוט או מוצרי עוף יעובדו, יטופלו או יוחסנו.

27. לא תתחיל משמרת ייצור במדור כלשהו במפעל אלא אם הוא נקי ומחוטה בהתאם לתקנות אלה.

נקיון תנאי לייצור

28. לא יבוצע ייצור במפעל, אלא אם שורר בכל מקום במפעל אור בעצמה של 300 לוקסים לפחות.

אור

29. לא תבוצע במפעל פעולת ייצור כלשהי אלא במדור ובמקום המיועדים ומתאימים לכך.

ייצור במקום מתאים

30. (א) לא יישחטו במשמרת ייצור אחת מספר עופות העולה על כושר הקליטה של המפעל כפי שקבע המנהל.

הקף הייצור והפקוח לניקוי

(ב) לא יופעלו במפעל יותר משתי משמרות ייצור ביממה, ולא תיעשה פעולת ייצור במדורי המפעל השונים בפרקי הזמן שקבע מבקר בין המשמרות לצורך ביצוע ניקוי וחיתוין.

31. (א) לא יופעל מפעל לשם ייצור אם לא נמצאים בו באותה עת פקחים במספר שקבע מבקר לגבי אותו מפעל.
(ב) פקח יבצע הוראות מבקר או הוראות וטרינר מפקח, בכל הנוגע לביצוע החוק, הפקודה ותקנות אלה.
(ג) פקח יבצע את התפקידים המוטלים עליו על פי תקנות אלה, בכפוף לכל הוראה של מבקר או וטרינר מפקח שניתנה לו.

פיקוח בשעות
נוספות וחגים

32. אחראי על מפעל אשר נצרך לשירות הפיקוח שלא בשעות משמרת ייצור רגילה, יודיע על כך למנהל מראש וישלם את המגיע לצוות הפיקוח בשעות ובצורה שקבע המנהל.

איטור הכנסת
בעלי חיים

33. לא יכניס אדם בעלי חיים למפעל אלא אם הם עופות המיועדים לשחיטה במפעל.

הגבלת הכניסה

34. (א) לא ייכנס אדם למפעל, והאחראי על המפעל ימנע כניסתו, אם אין בידו היתר-כניסה בכתב שנתן לו וטרינר מפקח (להלן — היתר כניסה). הוראה זו לא תחול על מפקח כמשמעותו בסעיף 2 לפקודת בריאות העם, 1940.

(ב) היתר-כניסה יינתן לאדם אם דרושה כניסתו למפעל, ובלבד שמלאו לו 16 שנה והוא נבדק בדיקה רפואית תוך 30 יום קודם למתן היתר-הכניסה ונמצא חפשי מגורמי מחלה-מדבקת במצב המאפשר העברת המחלה ומזיהום מיקרוביאולוגי הנובע מתהליך דלקתי, ומסר לידי וטרינר מפקח תעודה רפואית על ממצאים אלה.
(ג) תקפו של היתר-כניסה יהיה לתקופה האמורה בו ובלבד שלא תעלה על שנה.

בדיקה רפואית
של בעל
היתר-כניסה

35. אדם שניתן לו היתר-כניסה ייבדק בדיקה רפואית בכל עת שורה לו וטרינר מפקח, ואדם כאמור ימסור לידי וטרינר מפקח כאמור תעודת הרופא שבדקו, אשר תכלול ממצאים בדבר גורמי מחלה או זיהום כאמור בתקנת משנה 34(ב).

סירוב היתר-כניסה, התלייתו
וביטולו

36. על אף הוראות תקנה 34(ב) רשאי וטרינר מפקח, בהודעה בכתב, לסרב לתת לאדם היתר-כניסה, להתלות היתר-כניסה שלו או לבטלו, אם נוכח להנחת דעתו כי ארע אחד מאלה:

- (1) בהיותו בעל היתר-כניסה סירב האדם לציית להוראותו של המנהל, מבקר, וטרינר מפקח או פקח;
- (2) הוא בעל היתר כניסה ונושא גורמי מחלה מדבקת במצב המאפשר העברת המחלה או נגוע בזיהום מיקרוביאולוגי הנובע מתהליך דלקתי.

ערר

37. (א) אדם שנפגע על ידי סירוב, התליה או ביטול לפי תקנה 36 המתייחס אליו, רשאי לערר תוך שבעה ימים מיום שנמסרה לו הודעה על כך בפני ועדת הערר האמורה בתקנה 22.

(ב) על ערר לפי תקנה זו יחולו הוראות תקנות 21(ב) ו-22, בשינויים המחויבים לפי הענין ובשינויים אלה:

- (א) אין ועדת ערר רשאית לתת היתר-כניסה אך רשאית היא לצוות על וטרינר מפקח לתיתו;
- (ב) לא החליטה ועדת ערר תוך 16 יום בערר על סירוב לתת היתר-כניסה, רואים כאילו נצטוו וטרינר מפקח לתת היתר-כניסה לעורר, ובלבד שאין בכך

כדי למנוע וטרינר מפקח מלהתלות את היתר-הכניסה או לבטלו פעם נוספת בהתאם לתקנה 36.

הפרדה של
מפעל ליצוא

38. מפעל שניתן לו כתב אישור לפי תקנה 9 יופרד מכל מפעל אחר; לא יהיו דלתות, שערים או פתחים אחרים בין מפעל שניתן לו כתב אישור כאמור למפעל אחר אלא בהסכמת המנהל ורשאי המנהל להתנות תנאים להסכמתו.

כניסה למפעל

39. המנהל או נציג מורשה של המנהל רשאים להיכנס למפעל או לכל חלק ממנו בכל זמן סביר במשך היום או הלילה, בין אם מתנהל בו ייצור מוצרי עוף ובין אם לאו; לפי דרישת האחראי על המפעל על הנציג להציג הרשאה בכתב מאת המנהל.

זיהוי צוות הפיקוח

40. כל מבקר, וטרינר מפקח או פקח, חייבים לשאת בכל עת שהותם במפעל אמצעי זיהוי אשר נתן להם המנהל, ולפי בקשת האחראי על המפעל עליהם להציגו.

סימון עיכוב ודחיה

41. (א) וטרינר מפקח או פקח רשאים להצמיד סימן שאישר המנהל לשם זיהוי של —

(1) עוף או מוצר עוף אשר לגביהם קיים חשד שלא בוצעו תקנות אלו כנדרש או שהוחלט לעכבם לשם ביצוע בדיקות נוספות;

(2) ציוד, כלי עבודה, מיתקן, חדר או מדור במפעל אשר נמצאו מלוכלכים או מזוהמים או שיש במצבם הפרה של תקנות אלה.

(ב) עוף, או מוצר עוף המסומן לפי תקנת משנה (א), לא יעובדו עיבוד נוסף ולא יישמשו לעבודה ולא ינוצלו לייצור מוצר אחר.

(ג) ציוד, כלי עבודה, מיתקן, חדר או מדור המסומנים לפי תקנת משנה (א) לא יישמשו לעבודה ולא ינוצלו לייצור מוצרי עוף.

(ד) סימן שהוצמד לפי תקנת משנה (א) לא יוסר אלא בידי הוטרינר המפקח או הפקח.

הצמדת תו רשמי

42. לא יוצמד תו רשמי, קיצורו או דומה לו למוצר עוף או למכל או לאריזה המכילים מוצר עוף, אלא בידי וטרינר מפקח, פקח, או איש אחר שהסמיכו המנהל.

הכנסת מוצרי עוף
או מוצרי בשר
לייצור למפעל

43. לא יוכנס למפעל ולא יימצא בו מוצר עוף, לרבות רוטב לייצורו, או בשר או מוצר בשר מבקר, מכבש, מעז או מכל בעל חיים אחר, אלא אם מקורו ממפעל מאושר ויש עליו סימן של הפיקוח הוטרינרי המתאים.

הוראות במקרה
של זיהום מים

44. נזדהמו המים במפעל, מחמת שטפון או מחמת כל סיבה אחרת —

(1) ייפסל כל עוף ומוצר עוף וכל מרכיב המשמש להכנת מוצרי עוף;

(2) יגוקו באופן יסודי קירות, תקרות, עמודים ורצפות של כל המדורים שזוהמו וכל הציוד והמיתקנים במדורים אלה, הכל בהשגחת וטרינר מפקח או פקח;

(3) אריזות סגורות סגירה הרמטית, תיבדק תקינותן בהשגחת וטרינר מפקח; מוצר עוף באריזה פגומה ינהגו בו בהתאם להנחיות שבתוספת התשיעית.

פרק ד': שחיטה

45. לא יושהה במפעל עוף כשהוא חי, פרק זמן העולה על 18 שעות מעת הכנסתו למפעל.

איסור
השהיית עוף

46. לא יוציא אדם עוף חי מהמפעל אלא אם בידיו אישור לכך מאת וטרינר מפקח ובהתאם לתנאי האישור.

איסור
הוצאת עוף

47. (א) עוף ייבדק בידי מפקח וטרינר או מפקח, במשחטה בה יישחט, לפני שחיטתו, בהתאם לתוספת העשירית.

בדיקה, היתר
או דחיית
שחיטה ופסילה

(ב) מפקח וטרינר או מפקח שבדק עוף לפי תקנת משנה (א) יתיר, ידחה או יאסור את השחיטה ויורה לנהוג בעוף בהתאם להוראות התוספת העשירית, הכל בתעודה שיתן; האחראי על המפעל יהיה אחראי שעוף לא יישחט במפעל אלא בהתאם להיתר כאמור.

פרק ה': הטיפול בעוף שחוט

48. (א) הקזת הדם מעוף שחוט תבוצע מיד בתום שחיטתו ובשלמות, חוץ שמירה על נקיון ותנאים סניטריים.

(ב) מריטת הנוצות מעוף שחוט, כולל הרחקת נוצות עדינות ושערות, תבוצע מיד לאחר גמר הקזת הדם ותיעשה בשלמות בתנאים מסחריים מקובלים.

(ג) הנוצות יועברו מיד לאחר המריטה אל המיתקן המיועד להחסנתן או לעיבודן.

(ד) מיד לאחר מריטתו יישטף העוף השחוט במים המותזים בחזקה, באמצעות מיתקן התזה המופעל על ידי מגבר-לחץ.

49. (א) פתיחת העוף וכל פעולה אחרת בו עד לגמר ניתוק קרביו ייעשו במשחטה שבה נשחט, מיד לאחר גמר הקזת הדם, כשהעוף תלוי על פס-תליה ובשיטה שהורה המנהל ושמטרתה מניעת זיהומו של העוף בתכולת הופק, המעיים, הקורקבן או כיס המרה ומבדד פי הטבעת; כל הפעולות הללו ייעשו לפני השטיפה האחרונה ובכל מקרה לפני הכנסת בשר העוף למכלי הצינון.

הוצאת קרביים

(ב) רחיצת עוף שחוט ובשר עוף תיעשה על ידי העברתם דרך מערכת של מתזים עם הספקת מים נקיים וטריים בלחץ מוגבר.

בדיקה והחלטה
שלחור השחיטה

50. (א) כל עוף שחוט ייבדק בידי וטרינר מפקח או פקח, במשחטה שבה נשחט, מיד לאחר שחיטתו ופתיחתו, בהתאם לתוספות האחת עשרה והשתים עשרה.

(ב) הבדיקה תיעשה לאחר פתיחת העוף השחוט והוצאת הקרביים מחוצה לו מבלי לנתקם, כך שכל פנים העוף השחוט וקרביו ייחשפו לעיני הבדוק, לשם מתן החלטה על תקינות הגופה או חלק ממנה או אם נמצאו בהם פגיעות.

עיכוב עופות
שחוט

51. (א) בדק פקח עופות שחוטם ולא החליט כי הם ראויים למאכל אדם בהתאם לתקנה 52, ינהגו בהם בהתאם לתקנת משנה (ד) עד למתן החלטה של וטרינר מפקח בהתאם לתקנה 52 או תקנה 53.

(ב) וטרינר מפקח יבדוק עופות שחוטים האמורים בתקנת משנה (א) תוך 24 שעות מעת בדיקתם בידי הפקח.

(ג) וטרינר מפקח רשאי לעכב מתן החלטתו בהתאם לתקנה 52 או תקנה 53 לגבי עופות שחוטים שבדק, אם ראה, לנכון להעביר דוגמאות מהם לבדיקה מעבדתית בהתאם לתקנה 80.

(ד) עופות שחוטים האמורים בתקנות משנה (א) ו-(ג) לא יוצאו מהמפעל שבו נשחטו ויוחזקו בו בתנאים שיורה מבקר וכשהם נתלים על מיתקן התליה, ומסומנים, בדרך שהורה מבקר, במלים "טעון בדיקה נוספת".

52. (א) עוף שחוט או חלק ממנו, שהחליט פקח על פי ממצאי בדיקתו או שהחליט וטרינר מפקח על פי ממצאי בדיקתו או בנוסף להם על פי ממצאי הבדיקה המעבדתית, כי הוא ראוי למאכל אדם, יסומן הוא או בשר העוף והאיברים הפנימיים שהופקו ממנו (בתקנה זו — מצרך), בסימן הכולל את המלים "נבדק והותר" ומספר הרשיון.

התרה למאכל אדם

(ב) הסימון האמור בתקנה זו ייעשה באחת מדרכים אלה:

(1) אריות המצרך בעטיפה שעליה מוטבע הסימן, באופן שלא יהא ניתן להסיר את הסימן מן האריות בלי לפגוע בה; העטיפה תהיה עשויה מפלסטיק בלתי רעיל או מנייר בלתי רעיל העמיד בפני רטיבות או מחומר אחר שאישר לכך המנהל;

(2) חתמת הסימן על המצרך בצבע שאישר לכך המנהל;

(3) סרט, חותם (פלומבה) או לוחית מתכת אל-חלד או פלסטיק נוקשה העשוי מחומר בלתי רעיל, שעליהם מוטבע הסימן, המוצמד למצרך באופן שלא יהא ניתן להסירו ולהשתמש בו שימוש חוזר בלי שהדבר יוכר.

(ג) מותר יהיה לבצע הסימון האמור בתקנה זו בעת ובעונה אחת עם ביצוע הסימון האמור בתקנה 73, ובלבד שלא יסומן מוצר עוף בסימן כאמור בתקנה זו אם כתוצאה מהייצור שוב לא יהא ניתן לזהותו עם המצרך ממנו יוצר, או אם הוא כולל מרכיבים בנוסף למצרך ולחמרים מוספים כאמור בתקנה 72; החלטתו של המנהל לענין זהות כאמור תשמש ראייה חותכת לדבר בכל הליך.

53. החליט וטרינר מפקח, על פי ממצאי בדיקתו או בנוסף להם על פי ממצאי הבדיקה המעבדתית, כי עוף שחוט או חלק ממנו אינו ראוי למאכל אדם, יפסול אותו בתעודה.

פסילה

54. עוף שחוט, בשר עוף ואיברים פנימיים, שנפסלו, יושמדו בתחום המפעל שבו נפסלו, בדרך שנקבעה בתוספת התשיעית.

השמדת פסולין

פרק ו': הטיפול בבשר עוף ובאיברים פנימיים והכנתם כמוצרי עוף

55. (א) עם גמר תהליך ניתוק הקרביים מעוף שחוט, יישטף ויירחץ בשר העוף במים המותזים בחזקה באמצעות מיתקן התזה המופעל על ידי מגבר-לחץ ויוכנס לשם קירור מוקדם למכלים שבהם מים המתחלפים קבע ושהמפרטורה שלהם אינה עולה על 7° צלזיוס.

קירור בשר עוף

- (ב) (1) לאחר שבשר עוף יגיע בתהליך האמור בתקנת משנה (א) לטמפרטורה של 10° צלזיוס, יקורר בתוך מערכת קירור לטמפרטורה של 4° צלזיוס או פחות, בתהליך שיימשך פרק זמן כדלקמן:
- (א) כאשר משקל יחידת בשר עוף כלשהי במערכת (להלן — משקל היחידה) הוא פחות מ- 1.80 ק"ג — עד ארבע שעות;
- (ב) כאשר משקל היחידה מ- 1.80 ק"ג עד 3.60 ק"ג — עד שש שעות;
- (ג) כאשר משקל היחידה עולה על 3.60 ק"ג — עד שמונה שעות.
- (2) על אף האמור בפסקה (1) מותר לקרר בשר עוף בחדר קירור באמצעות הזרמה מתונה של אוויר קר על הבשר באופן שהטמפרטורה הפנימית שלו תופחת תוך 16 שעות ל- 4° צלזיוס או פחות.
- (ג) לאחר ביצוע הקירור כאמור בתקנת משנה (ב) או כאמור בתקנה 56(א), יוחזק בשר עוף בכל עת, מלבד תוך כדי הכנתו לאריזה או אריזתו כאמור בתקנה 56, בטמפרטורה שאינה גבוהה מ- 4° צלזיוס, ובמקרה של קירור לפי תקנה 56(א) — גם כשכל שכבה של יחידות בשר עוף מכוסה בשכבה נאותה של פתיתי קרח, או יוקפא ויוחזק מוקפא כאמור בתקנה 59.
- (ד) עופות המוחזקים במפעל ארוזים למעלה מ- 24 שעות יוחזקו בחדר אשר בו הטמפרטורה 1.8° צלזיוס או פחות.
- (ה) (1) במערכת צינון של מים וקרח יובטח שהקרח הוכן ממקור מים מאושר; גושי קרח יירחצו לפני קרישתם על-ידי התות מים ממקור מים מאושר על כל צידי הגוש; גושי קרח ופתיתי קרח יוחסנו בתנאים סניטריים.
- (2) מכלי צינון אוטומטיים יהיו מצוידים במד קור רושם עם מעגל רישום של 24 שעות; תרשים הטמפרטורות היומי יימסר לוטרניר המפקח עם גמר כל יום עבודה.
- (3) במכלי צינון אוטומטיים הספקת המים הטריים למדור הראשון של המערכת חייבת להיות לפחות 2 ליטר מים ליום לפטס ו- 4 ליטר מים ליום לתרגול הודו; מי הצינון חייבים להיות נקיים; יש להבטיח זרימת יתר (Over-flow) מתמדת; יש להתקין מדד מים למדידת המים הנקיים המוכ-נסים למדור הראשון כאמור אשר נותן קריאה מצטברת.
- (4) עם עצירת הסרט הנע או המעלית המרחיקים את בשר העוף ממכל הצינון, יש להפסיק את הטלטול וההנעה של בשר העוף במכל הצינון; במכל שבו נעצרה התנועה לא יושאר בשר עוף יותר מ- 15 דקות אלא אם הטמפרטורה של מי הצינון הורדה ל- 4° צלזיוס.
- (5) רגליים, ירכיים, גופות מחולקות, חזה מחולק ושאר חלקי בשר עוף מפעולות הבקורת הוטרינרית יקוררו על ידי אויר קר, קרח או התות מים קרים תוך ניקון מתמיד, אך לא במי קרח.
- (ו) (1) מיד עם ניתוק הקרביים מעוף שחוט ינותקו מהם האיברים הפנימיים שיישטפו במים בשיטה שהורה המנהל, יוכנסו למכל שבו סידורי ניקון יעילים בשכבות שעובי כל אחת מהן אינו עולה על 5 ס"מ, כשכל שכבה של איברים

פנימיים מכוסה בשכבה נאותה של פתיתי קרח; המכל יוחסן בחדר קירור שבו שוררת בכל עת טמפרטורה שאינה גבוהה מ- 4° צלזיוס;

הפעולות האמורות בפסקה זו יבוצעו ברציפות וללא הפסק, ובכל מקרה יסתיימו לפני תום שעתיים מעת ניתוק הקרביים מהעוף השחוט.

(2) כשמכל צינון אוטומטי משמש לצינון איברים פנימיים, לא תהיה הספקת המים המאושרים פחותה מליטר אחד ל- 10° פטמים, וכאשר גם צוארים יצוגנו יש לספק ליטר אחד ל- 5° פטמים. הטמפרטורה של מי הצינון לא תעלה על 1.8° צלזיוס.

(3) לאחר סיום הפעולות האמורות בפסקה (1) יוחזקו איברים פנימיים בכל עת, מלבד תוך כדי הכנתם לאריזה או אריזתם כאמור בתקנה 56, בטמפרטורה האמורה בתקנת משנה זו וכשכל שכבה של איברים פנימיים מכוסה בפתיתי קרח, או יוקפאו ויוחזקו מוקפאים כאמור בתקנה 59.

(ז) מכל האמור בתקנת משנה (ו) או בתקנה 56 (א) יהיה עשוי מפלסטיק בלתי רעיל או ממתכת אל-חלד ויחולו עליו הוראות תקנה 77 (ד) ו- (ה).

56. (א) מותר להחזיק בשר עוף תוך כדי הכנתו לאריזה או אריזתו, בטמפרטורה שאינה עולה על 10° צלזיוס, בתנאי שמיד לאחר מכן יקורר שוב לטמפרטורה שאינה גבוהה מ- 4° צלזיוס — באופן ותוך הזמן האמורים בתקנה 55 (ב) (2) או על ידי הכנסתו למכל שבו סידורי גיקו יעילים, כשכל שכבה ושכבה של יחידות בשר עוף מכוסה בכל עת בשכבה נאותה של פתיתי קרח והחסנתו של המכל בכל עת בטמפרטורה שאינה גבוהה מ- 4° צלזיוס.

(ב) מותר להחזיק איברים פנימיים תוך כדי הכנתם לאריזה או אריזתם בטמפרטורה שאינה גבוהה מ- 10° צלזיוס, בתנאי שמיד לאחר מכן יקוררו שוב לטמפרטורה שאינה גבוהה מ- 4° צלזיוס ויוחזקו ככל האמור בתקנה 55 (ו).

57. על אף האמור בתקנות 55 ו-56, תבוצע בבשר עוף ובאיברים פנימיים, תוך 48 שעות מעת תחילת קירורם לפי תקנה 55 (ב), (ג) ו- (ו), אחת מפעולות הייצור האמורות בתקנות 59, 62, 63 ו-66.

58. (א) (1) הוראות תקנה 55 (א) לא יחולו לגבי עוף שחוט שפוטם לשם הפקת כבדו (להלן — עוף מפוטם) ובשר עוף ואיברים פנימיים של עוף מפוטם. (2) הוראות תקנות 49 ו-50 לא יחולו לגבי עוף מפוטם ובשר עוף ואיברים פנימיים של עוף מפוטם אלא במידה שהן מתיישבות עם הוראות תקנה זו והמשתמע מהן.

(ב) מיד לאחר מריטת עוף מפוטם ינותק ממנו זפקו והעוף המפוטם יקורר בחדר קירור שבו שוררת בכל עת טמפרטורה שאינה גבוהה מ- 0° צלזיוס, באמצעות הזרמה מתונה של אוויר קר על העוף המפוטם באופן שהטמפרטורה הפנימית שלו תופחת תוך 16 שעות ל- 4° צלזיוס או פחות.

(ג) מיד עם סיום תהליך הקירור האמור בתקנת משנה (ב) ייפתח העוף המפוטם ויוצאו וינותקו ממנו הקורקבן, המעיים, הטחול, הכליות והכבד בעודם מחוברים ועטופים יחד בשכבת שומן שהתקשה בקירור, וכן יתר הקרביים; מיד לאחר מכן תוסר ותנותק

בשר עוף ואיברים פנימיים תוך כדי הכנתם לאריזה ואריזתם וקירורם מחדש

אי השתיה בקירור

עוף שחוט שפוטם להפקת כבדו

עטיפת השומן, כשהיא שלמה, מהאיברים המנויים בתקנת משנה זו, והאיברים ינותקו זה מזה.

(ד) בשר עוף, עטיפת השומן המנותקת, האיברים ויתר הקרביים, האמורים בתקנת משנה (ג), ייבדקו כל אחד בנפרד בידי וטרינר מפקח או פקח, מיד עם גמר ביצוע הוראות תקנת משנה (ג).

(ה) מיד לאחר מתן ההחלטה בהתאם לתקנה 52 יבוצעו בבשר עוף של העוף המפוטם הוראות תקנה 55 (ב) (2) ו-(ד), ולא כאמור בתקנה 55 (א) ו-(ב) (1).

(ו) מיד לאחר מתן ההחלטה בהתאם לתקנה 52, יבוצעו באיברים פנימיים של העוף המפוטם הוראות תקנה 55 (ו) (1).

(ז) הוראות תקנה זו עדיפות על הוראות תקנה 49 ותקנה 55 חוץ מהקנות משנה (ב) (2) ו-(ד).

פרק ז': מוצרי עוף

מוצרי עוף
מוקפאים

59. (א) מוצר עוף מוקפא ייוצר בשיטות, בדרכים ובאמצעות תכשירים אשר המנהל אישר מראש ובכתב.

(ב) תהליך הקפאה של בשר עוף ואיברים פנימיים לשם ייצורם למוצר עוף מוקפא, ייעשה מתחילתו ועד סופו בטמפרטורה של מינוס 28° צלזיוס או פחות.

(ג) מוצר עוף מוקפא יוחזק בכל עת בטמפרטורה של מינוס 18° צלזיוס או פחות.

(ד) בשר עוף מיועד להקפאה יוקפא בחדר הקפאה בהתאם לתקנת משנה (ב) תוך 48 שעות וזאת לאחר צינון מוקדם בהתאם לתקנה 55 (ד).

(ה) הקפאת עוף שחוט תיעשה באופן שהטמפרטורה במרכז האריזה תגיע למינוס 18° צלזיוס תוך 96 שעות מעת הכנסתו לחדר ההקפאה; הקפאת בשר עוף תיעשה באופן שהטמפרטורה במרכז החבילה תגיע למינוס 18° צלזיוס תוך 72 שעות.

(ו) על פי בקשה בכתב ובהתאם לתנאים שיקבע המנהל, תותר העברת עוף שחוט או בשר עוף לפני הקפאתו ממפעל מאושר אחד למשנהו לשם הקפאה; שירות הפיקוח הוטרינרי רשאי בכל עת לבקר במיתקני הקירור המשרתים את המשחטה, לודא קיום ההוראות הכלולות בתקנת משנה (ה).

(ז) בשר עוף טרי המיועד לקירור על ידי הכנסתו ישירות אל תוך תא ההקפאה במפעל, יוקפא תוך שעתיים מאז שחיטתו ב"מצנן לוחיות" (Plate Freezer) או בכל מערכת צינון מאושרת אחרת שאישר המנהל ואשר בתוכה תקויים טמפרטורה של מינוס 23° צלזיוס או פחות.

(ח) מוצרי עוף המנויים להלן לא יכילו שיעור של עור העולה על הקבוע לצדם לגבי בשר עוף טרי או לגבי בשר עוף מבושל:

אחוז עור

שם מוצר העוף

טרי	(1) חזה הודו בלי עצמות או רולדה של חזה הודו
14	בלי עצמות
	(2) שוקי הודו בלי עצמות או רולדה של שוקי הודו
8	בלי עצמות

מבושל	טרי	
		(3) בשר הודו בלי עצמות או רולדה של בשר הודו בלי עצמות
15		
		(4) חזה עוף בלי עצמות או רולדה חזה עוף בלי עצמות
20	18	
25	20	(5) בשר עוף בלי עצמות או רולדה של בשר עוף

(ט) (1) באישור המנהל מותר להזריק אל תוך עובי השריר של בשר עוף תמיסה המכילה חמרים תפקודיים כגון תבלינים, משפרי טעם, תחליבים, פוספטים, מיץ תמצית, תרכיז בשר עוף, חמאה, שמני מאכל, בנפרד או בתערובת, כל אחד לחוד וכל צרוף שלהם; החדרת חומר מוזרק כאמור לא תגדיל את המשקל מעל למשקל של המוצר הגלמי, לאחר השריה, שטיפה וצינון, בשיעור העולה על 3 אחוזים; משקל נוסף זה יחשב כחלק של משקל בשר העוף לצורך קביעת משקל הנטו לפי הוראות הסימון.

(2) סימון מוצרים כאמור ייעשה בהתאם לתקנה 73; הטבעות המסמנות ומגדירות מוצרים אלו יאושרו מראש ולפני השימוש מטעם רשות הפיקוח הוטרינרית של הארץ המיבאת; אישור ההטבעה לשימוש על מוצר מסוים מותנה ביכולת האחראי על המפעל להבטיח באמצעות מערכת בקרה מאושרת של המפעל גבול בטחון של 0.33% לגבי שיעור ההגדלה המותרת של 3% כאמור, היינו כך שאחוז החומר המוזרק במוצר המוגמר אינו גדול מ-3.3 אחוז ואינו קטן מ-2.7 אחוז; מערכת הבקרה של המפעל חייבת להיות מסוגלת להוכיח בכל עת התאמה לדרישה זו; כאצווה תחשב כמות מוצר עוף שיוצרה במשמרת ייצור אחת.

60. (א) מוצר עוף שהוא בשר עוף מקורר כאמור בתקנה 55(ג) או מוצר עוף מוקפא כאמור בתקנה 59, והוא יוקפא, יבושל או ייארז כבשר עוף שלם, לא יהיה משקלו בתחנה האחרונה לפני אריזתו בעת בדיקתו גבוה ממשקלו לפני תהליך ההכשרה, הרחיצה והצינון אלא בשיעורים שלא יעלו על אלה:

רטיבות מותרת
במוצר עוף מקורר
או מוקפא

אחוזים	ליחידת בשר עוף לפי סוג ומשקל
	(1) תרנגול הודו שמשקלו —
5.5	מעל ל-9 ק"ג
6	מ-4.5 עד 9 ק"ג
8	פחות מ-4.5 ק"ג
6	(2) עוף אחר שמשקלו 2.25 ק"ג ומעלה
8	פחות מ-2.25 ק"ג

(ב) מוצר עוף מבשר עוף מתרנגול הודו המיועד להיות מחולק לחלקים או נפרק מעצמותיו, יוכל להיות כבד ממשקלו לפני צינון, אם משקלו היה:

- (1) פחות מ-4.5 ק"ג — ב-9%;
- (2) 4.5 ק"ג עד 9 ק"ג — ב-7%;
- (3) למעלה מ-9 ק"ג — ב-5.5%.

(ג) על אף האמור בתקנת משנה (א), מוצר עוף מתרנגולות שמשקלן פחות מ-2.25 ק"ג והוא מיועד להיות מחולק לחלקים או נפרק מעצמותיו וצונן במכל צינון המשכי בלבד, יוכל להיות כבד ממשקלו לפני הכשרתו לפי דיני ישראל וצינונו בלא יותר מ-12%.

(ד) על אף האמור בתקנות משנה (א) ו-(ג), מוצר עוף שהוא בשר עוף מתרנגולות שמשקלן פחות מ-2.25 ק"ג, והוא מיועד להיות מחולק לחלקים או נפרק מעצמותיו ויצונן במכל צינון המשכי ויוחזק להבשלה נוספת במי פתיתי קרח, יוכל להיות כבד ממשקלו לפני הצינון בלא יותר מ-10%.

(ה) על אף האמור בתקנת משנה (א), מוצר עוף שהוא בשר עוף המיועד להיות ארוז ושמור בפתיית קרח ולא כאמור בתקנות משנה (ב) ו-(ד), יוכל להיות כבד ממשקלו לפני הכשרה על פי דיני ישראל וצינונו, בתחנה האחורונה לפני אריזתו בעת בדיקתו, בלא יותר מ-12%; לגבי כל בשר עוף הארוז עם פתיתי קרח, הפסד הרטיבות בזמן ההחסנה וההובלה עד למקום היעד הראשון לא יהיה גדול מהקבוע בתקנת משנה (א) לפי משקל העופות וסוגם.

(ו) מבחני ספיגות מים, על פי השיטות שקבע המנהל, ייערכו לפחות פעם בכל יום בידי הפקח כדי להבטיח ביצוע של תקנות משנה (א) עד (ה).

(ז) האחראי על המפעל ימציא משקלים ואמצעי זיהוי וכל יתר האמצעים הנחוצים לביצוע מבחני ספיגת המים.

הפשרת בשר
עוף קפוא

61. לא יופשר בשר עוף מוקפא אלא אם הוא עטוף עטיפה אטומה; ההפשרה תיעשה על ידי התזת מים או השריה במכל מים; על אף האמור לעיל, בשר עוף מוקפא שאינו עטוף בעטיפה אטומה יופשר בתליה או על שולחנות מחומר אל-חלד, משופעים ומנוקזים להרחקת נוזלי ההפשרה.

מוצרי עוף
מבושלים
או ממולחים

62. מוצר עוף מבושל או מוצר עוף ממולח הטעון בישול, יבושלו עד שיגיעו לטמפרטורה פנימית של 71° צלזיוס לפחות.

מוצרי עוף
מעושנים

63. מוצר עוף מעושן יעושן עד שיגיע לטמפרטורה פנימית של 69° צלזיוס לפחות.

שימורים

64. (א) מוצר עוף משומר ייארז בתנאים אלה (להלן — מוצר משומר):

(1) בתכוף לפני מילוי של מכל במוצר עוף — בין שהמכל עשוי ממתכת, מזכוכית או מחומר אחר — יישטף המכל היטב, כשפתחו מופנה כלפי מטה, בזרם מים בלחץ אשר יבטיח ניקוי יעיל של כל השטח הפנימי של המכל ושולי פתחו;

(2) מכל שגשטף כאמור בפסקה (1) יוחזק, עד למילוי, בתנאים אשר ימנעו את זיהומו;

(3) המכל ייסגר הרמטית לאחר מילוי ויחומם מיד לאחר מכן בטמפרטורה ובמשך זמן מתאימים כדי להבטיח שהמוצר שבתוכו יעמוד בתנאי הובלה, החסנה ומסחר הרגילים בארץ היבוא או בישראל, לפי התנאים הקשים יותר;

(4) בגמר תהליך החימום האמור בפסקה (3) ולאחר קירור, ייבדק המכל בידי איש מאומן לכך שמינהו האחראי על המפעל והוא ידחה כל מכל המראה סימנים של אי-תקינות, כגון מילוי עודף או חסר, העדר תת-לחץ, סגירה בלתי הרמטית או פגימה כלשהי במכל;

(5) יש לסמן כל אצווה של המוצר בזמן היותו בעיבוד ובמיוחד לפני הכנסתו לטיפול בחום, על ידי הצמדה לרטורטה, לסל או למכל אשר בהם אריוות, בתו סימון אשר יחליף את צבעו כאשר האריוות התחממה כנדרש בתהליך טיפול בחום; המנהל רשאי לאשר להבטחת מטרה זו גם אמצעי אחר כל עוד שוכנע מעילותו;

(6) המכל יסומן בתווית ובהטבעה כמפורט בתקנות אלה.

(ב) המנהל רשאי להתיר הכנת מוצרי עוף, במקרים מיוחדים ובתנאים שהוא יקבע, כמוצר משומר ללא בישול בטמפרטורה ולחץ כנדרש בתקנות משנה (3); מוצרים אלה, אם הם מוקפאים, יסומנו "שמור בהקפאה", ואם אינם מוקפאים, יסומנו "עלול להתקלקל, שמור בקירור".

65. תכנו של מכל שנדחה כאמור בתקנה 64 (4) יושמד בהתאם לתקנה 54, ואולם יהא מותר להעביר את התוכן למכל אחר בתנאי שייעשה בהם ככל האמור בתקנה 64 ושההעברה והפעולות האמורות בתקנה 64 ייעשו מיד לאחר הדחיה האמורה, ברציפות וללא הפסקה עד לסיומן, ובתנאי שהמכל, על תכנו, הוחזק למשך כל הזמן שלאחר דחייתו בטמפרטורה שלא עלתה על 2° צלזיוס; אין להחזיק תוכן מכל כאמור לפני בישולו מחדש יותר מ-24 שעות לאחר דחיית המכל; האריוות ייבדקו בידי וטרינר מפקח לפני שחרורן.

השדמת שימורים
שנדרה או
טיפולם מחדש

66. (א) מכל אצווה של מוצר משומר יילקח מדגם מייצג, אשר יוחזק במיתקן אינקובציה בטמפרטורה של 35° צלזיוס במשך 10 ימים לפחות; לגבי מוצרים ארוזים בדחיסה, כגון בשר מרוסק או מוצר אשר משקלו עולה על 1.35 ק"ג, תוארך האינקובציה ל-20 יום.

מבחן אינקובציה
לשימורים

(ב) אם המפעל אינו מספק מיתקן מתאים לביצוע מבחן האינקובציה של המדגמים המייצגים של אצוות הייצור, רשאי הוטרינר המפקח לעכב את האצוות בתנאים ולמשך זמן אשר יקבע כדי להבטיח בטיחות המוצרים ועמידותם.

(ג) הוטרינר המפקח רשאי להתיר שיווק של אצוות מוצרים משומרים לאחר הכנתם המושלמת, לפני גמר מבחן האינקובציה של המדגם המייצג, בתנאי שאינו חושש שהמוצר פסול; שיווק בתנאים אלו ייעשה אך ורק בתנאי שמובטח מראש שניתן להחזיר את המשלוח בשלמותו למפעל לשם בדיקה נוספת במידה שמבחן האינקובציה יחייב את הדבר.

67. (א) החליט וטרינר מפקח, על פי ממצאי בדיקה או מבחן שנעשו על פי דין, כי אצוות מוצר עוף, כולה או מקצתה, בשלב כלשהו משלבי ייצורה או לאחר תום ייצורה, אינה ראויה למאכל אדם, יפסלנה, כולה או מקצתה לפי הענין, בתעודה חתומה בידו.

פסילה והשמדה

(ב) מוצרי עוף שנפסלו כאמור יושמדו בהתאם לתקנה 54.

68. מוצרי עוף שהם תרכיזי מרקם: במצב נוזלי, קוביות או אבקות, ייוצרו בתנאים ובדרך שתבטיח את טיב המוצר ותקינתו התברואתית.

תמצית מרקם

69. לא ייוצרו מוצרי עוף אלא מעופות שנשחטו במשחטה וקויימו לגביהם הוראות תקנה 52.

איסור השימוש
במצרכים שלא
נבדקו והותרו

70. לא יורחק ממוצר עוף מרכיב בעל ערך מזין, כולו או מקצתו, לא יוחלף במוצר עוף מרכיב טבעי, כולו או מקצתו, במרכיב לא טבעי, לא יוסתר פגם בצורה כלשהי במוצר עוף,

זיוף מוצר עוף

ולא יוסף למוצר עוף חומר אשר יגדיל את נפחו או את משקלו — כך שיווצר רושם של טיב או ערך מעולים יותר.

חמרים רעילים
או מויקים

71. (א) לא יימצא במוצר עוף חומר רעיל או מזיק העלול להסב נזק לבריאות האדם; אולם תהא זו הגנה טובה אם יוכח כי החומר אינו חומר כאמור בתקנה 72 וכי החומר נמצא בכמות, בצורה ובהרכב שסביר להניח מבחינה מקצועית שלא יהיה בו כדי להסב נזק כאמור.

(ב) בתקנה זו, "חומר" — לרבות כל דבר חי או צומח.

חמרים מוספים
והקרנה

72. (א) לא יימצא במוצר עוף חומר משמר, חומר מייצב, חומר מתחלב, חומר נותן טעם או חומר צבע, ולא יוקרן מוצר עוף בקרינה רדיואקטיבית, אלא במידה שהדבר אושר בתעודה החתומה בידי המנהל או בחיקוק החל לגבי מוצר עוף המותר למכירה בישראל.

(ב) מוצרי ביצה נוזלים, מוקפאים או מיובשים, שמוסיפים אותם למוצרי עוף, טעונים הכנה בפיקוח וסימון כנדרש בתקנות אלה.

(ג) חלבון סויה המשמש להכנת מוצרי עוף במפעל לא יכיל יותר מ-0.1 אחוז טיטניום מסוג של דיר-חמוצת טיטניום מאושר למאכל אדם; המצאות של חלבון זה צריך להופיע בהטבעה על האריזה של חלבון הסויה.

(ד) החומר המוסף לא יהא בו כדי להטעות או לגרום לכך שהמוצר יהיה פסול או מזויף.

(ה) החמרים המפורטים בתוספת שלוש-עשרה מאושרים לשימוש במוצרי עוף בכמויות ובתנאים שנקבעו שם.

סימון מוצרי עוף

73. (א) לא יוצא מוצר עוף ממפעל כשהוא ארוז באריזה מכל חומר שהוא אלא אם סומנה האריזה או סומנה תווית המודבקת עליה באופן שלא ניתן להסירה כשהיא שלמה, בסימן שאישר המנהל ובהטבעה הנדרשת בתקנות אלה.

(ב) נוסחות אשר משמשות להכנת מוצרי עוף יאושרו מראש ולפני הטבעתן בסימון, לפי דרישת המנהל.

(ג) בקשת אישור סימן תלווה בהצהרה שבה יצוינו אחוזי המרכיבים ויתוארו השיטות להכנת המוצר הנדון.

(ד) במידה והסימון כולל גם מרשם של חמרים כימיים, מוצר כזה מחייב נתוח מעבדתי על בסיס אצווה במעבדה מאושרת על ידי המנהל.

(ה) סימן כאמור בתקנה זו יכלול פרטים אלה, ואלה בלבד:

(1) שם המוצר;

(2) שם ארץ היצוא;

(3) שמות כל המרכיבים של המוצר לרבות חמרים כאמור בתקנה 72 ובתוספת שלוש-עשרה ומשקליהם לפי סדר תכולה יורד;

(4) שם המפעל ושם המשווק, ומענני C;

(5) משקל נטו של המוצר, מידותיו ו מספר יחידותיו, לפי הענין;

(6) תאריך סיום הייצור, במפורש או זימון סתר.

(ג) הטבעה כאמור בתקנה זו תכלול פרטים אלה, ואלה בלבד :

(1) תאריך סיום הייצור, במפורש או בסימון סתר ;

(2) סימן זיהוי של אצוות הייצור ;

(3) מספר הרשיון שהנו מספר רשוי המפעל.

74. (א) לא יוצא מוצר עוף ממפעל כשהוא מסומן בסימן מזויף.

(ב) לענין תקנה זו, סימן מזויף הוא סימן שנתקיימה בו אחד מאלה :

(1) הוא כוזב או מטעה ;

(2) המוצר המסומן בו מוצע למכירה בשם של מוצר מזון אחר ;

(3) המוצר המסומן בו הוא חיקוי של מוצר מזון אחר, ולא צוינו על הסימן, בהדפסה בגודל שווה ליתר ההדפסה, המלה "חיקוי" ושם המזון המקורי ;

(4) המוצר המסומן בו מתיימר להיות למטרה חזונית דיאטטית, ובהטבעה אין מידע על תכולת ויטמינים, מינרלים או תכונות דיאטטיות אחרות ;

(5) המוצר המסומן בו מכיל חומר טעם מלאכותי, צבע מלאכותי, או חומר משמר כימי בלי שעובדות אלו נרשמו על ההטבעה ;

(6) החמרים המוספים במוצר המסומן בו אינם מתאימים לדרישות המפורטות בתקנה 72 ובחוספת שלוש עשרה.

פרק ח': הוראות שונות

75. לא יוציא אדם מצרכים ממפעל, לא יובילם, לא יכניסם למפעל ולא יקבלם במפעל אלא אם קוימו לגביהם הוראות תקנה 52, הם מלווים בתעודה וטרינרית שניתנה על פי תקנה 76 והם מובלים בטמפרטורה המתאימה להמשך ייצורם וייעודם בהתאם לתקנות אלה.

איסור ההוצאה, ההכנסה וההובלה של מצרכים שלא נבדקו והותרו

76. אדם המבקש להוציא מצרכים ממפעל, לא יעשה זאת אלא בליווי תעודה וטרינרית בנוסח לפי התוספת הארבע עשרה וכשכל הפרטים שבה מולאו בידי וטרינר מפקח בשלמות.

תעודה וטרינרית להעברת מצרכים

77. (א) לא יעביר אדם מצרכים שאינם ארוזים ולא ימסרם לאחר להעברה, בתוך המפעל או מחוצה לו, אלא אם הם במכל והוא סגור בחומר שממנו הוא עשוי, או מכוסה בכיסוי לשימוש חד-פעמי העשוי מנייר או מחומר אריזה כאמור בתקנת משנה (ג) או בכיסוי מפלסטיק בלתי רעיל.

מכלים להעברת מצרכים

(ב) מכל ומכסהו העשויים קרטון או עץ יהיו לשימוש חד-פעמי.

(ג) שטחי הפנים של מכל עשוי מעץ יהיו מכוסים בנייר בלתי רעיל העמיד לרטיבות או בחומר אריזה אחר שאישר לכך המנהל, ויהיו לשימוש חד-פעמי.

(ד) מכל, מכסהו וכיסויו האמורים בתקנת משנה (א) וכיסוי שטחי הפנים שלו האמורים בתקנת משנה (ג), יהיו נקיים וללא ריח.

(ה) מכל ומכסהו האמורים בתקנת משנה (א) העשויים מפלסטיק או ממתכת יבוקו, לפני שימוש חוזר, על ידי קיטור בטמפרטורה של 120° צלזיוס לפחות ודטרגנטים שאישר לכך המנהל ויחוטו בחומר שאישר לכך המנהל.

78. מכל כאמור בתקנה 77 שבתוכו מצרכים, יסומן בתווית שבה צויין מספר הרשיון ותאריך פעולת הייצור האחרונה שנעשתה במצרכים שבתוך המכל.
79. לא יוביל אדם מצרך, ולא ימסרנו לאחר להובלה, אלא בכלי רכב שהטמפרטורה בו אינה עולה —

(1) לגבי מצרך מוקפא — על מינוס 18° צלזיוס;

(2) לגבי כל מצרך אחר — על 5° צלזיוס.

80. (א) מבקר, וטרינר מפקח או פקח רשאים ליטול, ללא תשלום, דוגמאות ממצרכים ככל שימצאו לנכון ובדרך שימצאו לנכון, לשם עריכת בדיקות או מבחנים בהם.
- (ב) הבדיקות ייעשו במעבדה וטרינרית שאישר המנהל לצורך ביצוע בדיקות לפי סעיף זה.
- (ג) האחראי על המפעל ישלם, בעת נטילת הדוגמאות, בעד הבדיקות המנויות מטה את דמי השירות הנקובות לצדן:

טור ב'
האגרה בלירות

טור א'
הבדיקה

1.	בדיקה בקטרילוגית — ספירת חיידקים	90	לדוגמה
2.	בדיקת נוכחות סלמונלה, סטפילוקוקים וכיוצא באלה	25	לדוגמה/לסוג חיידקים
3.	בדיקה כימית	25	לדוגמה
4.	בדיקה היסטולוגית	25	לדוגמה
5.	בדיקה לקיום שאריות אנטיביוטיקה	25	לדוגמה/לסוג אחד של אנטיביוטיקה
6.	בדיקה לשאריות הורמונים	60	לדוגמה
7.	בדיקה לשאריות חמרי הדברה	60	לדוגמה
8.	בדיקה לתכולת מים עודפים	5	לדוגמה
9.	בדיקה כימית		
א.	חלבון, סידן, זרחן, מלח	40	לדוגמה
ב.	% מים	10	לדוגמה
ג.	% שומן	25	לדוגמה
ד.	% אפר	10	לדוגמה

81. האחראי על המפעל יגיש למנהל דינים וחשבונות, הודעות ותזכירים בדבר כל פעולה המבוצעת במפעל בהתאם להוראות החוק, הפקודה או תקנות אלה, במועד שיוורה עליהם המנהל.

82. (א) היה לוטרינר מפקח או לפקח יסוד סביר להניח כי הוראה מהוראות החוק, הפקודה או תקנות אלה או הוראה או תנאי שבתקנה שניתנה, או אושרה על פי תקנות אלה, למעט הוראות הנזכרות בתקנה 19, אינה מתמלאת בהקפדה (בתקנה זו ובתקנה שלאח-ריה — הפרה) וכי מוצרי עוף המיוצרים במפעל תוך כדי ההפרה עלולים להיות בלתי ראויים ליצוא, רשאי הוא לצוות בכתב על התליית כתב האישור ולשם הבטחת הפסקת

הייצור לשם יצוא של מוצרי עוף למשך תקופת ההתלייה רשאי הוא לצוות על סגירת חצרים לאחר שנועץ ברופא המחוזי, וכן רשאי הוא לצוות על כל פעולה אחרת הנראית לו מתאימה בנסיבות הענין כדי להביא לידי הפסקה של ממש בייצור כאמור (בתקנה זו — צו).

(ב) הוראות תקנה 19 (א) (2) ו-(3) ותקנה 19 (ב) יחולו לגבי צו בשינויים המחוייבים לפי הענין.

(ג) צו יעמוד בתקפו עד תום 48 שעות מעת תחילתו או עד לביטולו קודם לכן בידי וטרינר מפקח.

(ד) וטרינר מפקח יבדוק את המפעל שלגביו ניתן צו תוך 24 שעות מעת נתינתו ויבטל את הצו אם שוכנע כי ההפרה שבגללה ניתן הצו נפסקה.

83. (א) היה למנהל יסוד סביר להניח כי הפרה שבגללה ניתן צו לפי תקנה 82 (א) לא תיפסק תוך תקופת תקפו של הצו או כי הפרה כאמור לא נפסקה לאחר תום תקפו של הצו, רשאי הוא לצוות על ביטול של כתב האישור והפסקת ייצור מוצרי עוף לשם יצוא, ולשם הבטחת הייצור כאמור רשאי הוא לצוות לאחר שנועץ ברופא המחוזי, על סגירת חצרים ועל כל פעולה אחרת הנראית לו מתאימה בנסיבות הענין כדי להביא לכך.

(ב) הוראות תקנות 19 — למעט תקנת משנה (א) (1) —, 20, 21, 22 ו-23 יחולו לענין תקנה זו, בשינויים המחוייבים לפי הענין.

84. תקנות אלה ייראו ככוללות, לכל ענין ודבר, הוראות כל דין החלות על מצרך, על ייצורו, החסנתו, הובלתו, שיווקו או הטיפול בו, או על עוף המיועד לשמש לייצורו של מצרך, ובלי לגרוע מכלליות האמור — הוראות כל דין בענין חומר משמר, חומר מייצב, חומר תחליבי, חומר צבע, חומר גותן טעם או הקרנה בקרינה רדיואקטיבית לשימוש בייצור מזון, או תכשיר רפואי לריפוי, לאיבחון, לחיסון, לטיפול או לגידול עופות לרבות תכשירים אנטיביוטיים והורמונליים, הוראות תקן ישראלי רשמי לפי חוק התקנים, תשי"ג — 1953, לגבי מוצר עוף, והוראות כל דין — לשמירתו, לקיומו או למילוי (בתקנה זו — הדינים), חוץ מאותן הוראות שבחיקוקים הקובעות כי הם אינם חלים על מצרך המיועד לייצוא או על ייצור מצרך כזה או על עוף המיועד לשמש לייצורו, וכן מלבד ההוראות, הדרישות או התקנים שבהם הם המחמירים פחות מתקנות אלה, או הסותרים את האמור בתקנות האלה או אינם מתיישבים עמהן או עם תהליכים או שיטות שנקבעו בהן.

85. עותק הודעה של המנהל בדבר מתן כתב אישור או ביטולו תישלח אל הרופא המחוזי.

86. האחראי על המפעל יהיה אחראי — בלי לגרוע מאחריותו של כל אדם אחר — למילוי תקנות אלה ותקנות שהותקנו או ניתנו על פיהן או מכוחן; נעברה עבירה על תקנה כאמור, יאשם בעבירה, בנוסף לכל אדם אחר שעבר את העבירה, גם האחראי על המפעל, ואולם לא יאשם בעבירה אחראי על מפעל — למעט בעל, מחזיק בו, מפעיל המפעל ושותף פעיל המואשם כבעלים בלבד — אם יוכיח שהעבירה נעברה שלא בידיעתו ולא היה עליו לדעת על כך ושהוא נקט בכל האמצעים הסבירים להבטחת שמירתה של התקנה.

87. מפעל ששמו נמצא על מצרך, על אריותו, על מה שמחובר או נספח אליו או על המכל שבו הוא נמצא, יראוהו כמפעל שבו יוצר המצרך וזולת אם יוכיח האחראי על המפעל שהמצרך לא יוצר במפעל.

88. לענין תקנות אלה, הטוען שניתן לו או שיש בידו רשיון, אישור, התר, הסכמה, תעודה וטרינרית, פטור או כתב-ביטול, או מסמך או תעודה כיצא באלה, שניתן לפי דין — עליו הראיה.

הפסקת ייצור
בשל הפרה

החלת הוראות
שבדינים

עותקי הודעות

אחריותו של
האחראי
על המפעל

חוקה על
ייצור מצרך

חובת הראיה

89. נמצא שהוראה בתוספת לתקנות אלה סותרת הוראה אחרת שבתקנות אלה, ההוראה שבתקנות עדיפה.

90. תקנות אלה באות להוסיף על הוראות כל דין אחר.

91. תחילתן של תקנות אלה בתום שלושה חדשים מיום פרסומן.

92. לתקנות אלה ייקרא "תקנות לפיקוח על ייצוא של בעלי חיים ושל תוצרת מן החי (מוצרי עוף), תשל"ז—1976".

תוספת ראשונה

(תקנה 3)

משרד החקלאות

השרותים הוטרינריים ובריאות המקנה

אישור וטרינרי לייצוא

שם המפעל :		מספר סידורי של המפעל :		חותמת המבקר :	
שם היצואן :				תאריך _____ מקום _____	
מען בחר"ל :				חותמת הפיקוח הוטרינרי בנמל :	
סה"כ אריוות :		סה"כ משקל של המשלוח (ק"ג):		תאריך _____ מקום _____	
תיאור המצרר	סוג האריוה	הטבעה (סימון האריוה)	מספר האריוות	משקל כל אריוה בק"ג	סה"כ משקל בק"ג
ה ע ר ו ת : אני הח"מ מצהיר בזה כי בדקתי את המצררים המתוארים לעיל וכי הם הוכנו על פי התקנות לפיקוח על ייצוא של בעלי חיים ושל תוצרת מן החי (מוצרי עוף), תשל"ז—1976, והם ראויים לייצוא. הטבעות ונוסחאות אשר שמשו להכנת המוצרים מתאימות לדרישות של..... (הארץ המיבאת)					
חתימת המבקר:			דמי רישוי:		

תוספת שניה

(תקנה 4)

משרד החקלאות

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

תעודת סירוב מתן אישור ליצוא

בתוקף סמכותי על פי החוק לפיקוח על ייצוא של בעלי-חיים ושל תוצרת מן החי, תשי"ז-1957, הריני מסרב מתן אישור ליצוא של המצרכים דלהלן:

מספר המסעל	תיאור המצרך	סוג האריזה	הטבעה (סימון האריזה)	מספר האריזות	סה"כ משקל בק"ג

להלן נימוקי לסירוב מתן האישור:

חתימת המבקר

תאריך

תוספת שלישית

(תקנה 5)

משרד החקלאות

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

תעודה בדבר סירוב בדיקת תוצרת מן החי

הנני לקבוע שלגבי המצרך/המצרכים המתוארים להלן לא קוימו התקנות ו/או ההוראות המחויבות לפי התקנות לפיקוח על ייצוא של בעלי-חיים ושל תוצרת מן החי (מוצרי עוף), תשל"ז-1976, לפי הפירוט דלקמן, ולכן ניתנת בזה הוראת סירוב לבדיקת המצרך/המצרכים לשם אישורם ליצוא.

תיאור המצרך	סימון המצרך	מועד ייצור המצרך	כמות המצרך בק"ג

הנימוקים לסירוב:

חתימת המבקר

תאריך

תוספת רביעית

(תקנה 10)

הוראות בדבר הגשת מסמכים, תכניות, ומפרטים הנספחים לבקשה לכתב אישור מאת המנהל

כל המסמכים המפורטים להלן יוגשו בשני עתקים :

- א. תרשים שטח המפעל בקנה מידה של 1:250.
- ג. תרשים מפורט בקנה מידה של 1:100 ובו יצויינו מבני המפעל ומיתקניו בציון היעוד. בתי חרושת ומלאכה, בציון דרכי גישה, מסילות הברזל, רשת הביוב הקשורה למפעל.
- ג. תרשים מפורט בקנה מידה של 1:100 ובו יצויינו מבני המפעל ומיתקניו בציון היעוד.
- ד. תרשים מפורט של כל אחד ממבני המפעל ומיתקניו בציון מקומם המדויק לרבות פרטים אלה וכל פרט אחר שידרוש המנהל :
 - (1) דלתות ותלונות ;
 - (2) מקום החסנת החמרים והציוד ;
 - (3) מערכת אספקת מים חמים וקרים ;
 - (4) מלתחות, חדרי רחצה, בתי שימוש וכיורי רחצה ;
 - (5) רשת ביוב ;
 - (6) חדרי קירור ;
 - (7) חדרי בדיקה לעופות שחוטים או למוצרי עופות ;
 - (8) מסלולי המעבר של מוצרי עופות הכשרים למאכל ושל אלה הפסולים למאכל ;
 - (9) פסי תליה לטיפול בעוף מיד לאחר השחיטה, בציון המקומות המיועדים לתליה העוף לאחר השחיטה ולהורדת העוף לאחר מריטה וכן מקום העברת העוף לפס התליה המיועד להוצאת הקרביים ואיברים פנימיים ;
 - (10) מיתקני האיוורור ;
 - (11) רשת חשמל ;
 - (12) מיתקן ייצור פתיתי קרח לרבות מקום להחסנתם ;
 - (13) מקום לרחיצה וחיטוי של כלובים ;
 - (14) מקום לרחיצת כלי רכב ;
 - (15) סימון מקום מיתקני אחסנת אשפה ונפחם ;
 - (16) סימון מקום המנועים.
- ה. תזכיר המפרט את הפרטים להלן :
 - (1) גובה התקרות וסוגן ;
 - (2) החמרים שמהם נבנות התקרות ;
 - (3) הציפוי הפנימי של הקירות ;
 - (4) האמצעים למניעת חדירה של חרקים ומכרסמים ;
 - (5) סוג הרצפות ;
 - (6) שיפוע הרצפות לשם ניקוז הנוזלים ;

- (7) האמצעים להרחקה של מים לאחר שימוש בהם, וכן של חמרים לאחר השימוש בהם, ופסולין;
- (8) שיטת החימום להספקת מים חמים;
- (9) תנאי האיוורור והתאורה במבנים;
- (10) תנאי אספקת המים לרבות מקור המים, והערכה של שיעור צריכת המים לשעה;
- (11) האמצעים להספקת מים חמים, לרבות גודל גופי החימום ומספרם, מכלי המים, משאבות ומערבלים;
- (12) מספר העובדים ופירוט לפי תחנות במערך עיבוד העופות;
- (13) הערכה חזויה של כמות התוצרת השנתית, ובמפעלים קיימים — דו"ח על כמות התוצרת השנתית במשך השנתיים שחלפו;
- (14) פירוט הציוד (במפעלים קיימים).

תוספת חמישית

(תקנה 13)

א. משחטה תכלול מדורים וחדרים אלה:

- (1) מדור להחזקת עופות לפני השחיטה;
- (2) מדור שחיטה, טבילה ומריטה;
- (3) מדור להוצאת קרביים;
- (4) מדור קירור;
- (5) מדור לחימום מים ולהפקת קיטור;
- (6) מדור לייצור מוצרי עוף;
- (7) חדר פסולת;
- (8) מדור סניטרי;
- (9) מדור לרחיצה וחיטוי של רכב וכלובים;
- (10) מלתחה, חדרי רחצה ובתי שימוש;
- (11) חדר משרד לרופא וטרינרי ומעבדה;
- (12) מדור לחמרי אריזה;
- (13) חדר אוכל לעובדים;
- (14) חדר להחזקת מלח;
- (15) מדור להחסנת תבלינים והכנתם;
- (16) מדור לחמרי ניקוי וחיטוי וחמרי הדברה;
- (17) מדור לרחיצת כלים וחיטויים;
- (18) מדור להשמדת פסולין.

ב. (1) מדור להחזקת עופות לפני השחיטה — הדם הניגר מהעוף בעת שחיטתו יוזל אל תוך מיכלים שלמים ותקינים וסילוק הדם יעשה באופן שלא יגרום לזיהום הסביבה; יכלול מיתקנים מתאימים ומספיקים להחזקת עופות ויהיה מצויד בתאורה כנקבע בתקנות כדי לאפשר בנוחיות בדיקת הוטרנר המפקח או הפקח. במדור זה יותקן גם איוורור לפי הצורך בהתאם להוראות המנהל.

(2) במדור השחיטה, הטבילה והמריטה — מכלי הטבילה ייבנו מחומר אל-חלד ויצוידו בסידורים אשר יאפשרו תחלופת מים מתמדת והרחקת נוצות וזיהום שומני מצטבר. את כמות המים הנדרשת יקבע הרופא הוטרינרי המפקח של המפעל, בהתחשב בסוג העוף ומספר העופות העוברים במכל הטבילה. מכלי הטבילה יצוידו במד מים. אם משתמשים בטבילה בדונג יסופקו מרזבי מתכת לאיסוף השעווה מהעוף הטבול; הנוצות יורחקו ישירות על ידי הזרמה או שאיפה למדור להשמדת פסולין.

(3) במדור להוצאת קרביים, ייעשו גם קירור מוקדם והכשרת העוף על פי דיני ישראל לפי הצורך. מדור זה יתוכנן בהמשך רצוף למדור השחיטה והמריטה, אולם יהיה מופרד הפרדה מוחלטת אשר רק תאפשר את ההעברה של העופות באמצעות מגלשה או סרט נע מבעד לאשנב ממדור למדור. מדור זה יכלול את המיתקנים להלן, שאישר אותם המנהל לפני התקנתם:

(א) שינוע, סרט או מגשים בודדים ותיעול להוצאת קרביים והרחקתם תוך כדי התזת מים בלתי פוסקת, אשר תאפשר שטיפת מים בידי העובדים על קו הפתיחה בצורה נוחה בשעת העבודה;

שינוע או סרט נע המשמשים להכנה של בשר עוף יהיו עשויים ממתכת אל-חלד או מחומר מאושר אחר, מתוכנן ובנוי כך שניתן לסמן את האיברים הפנימיים ואת הגופה לבדיקה נוחה וסבירה. שינוע וסרט נע יתוכננו ויוחזקו באופן שלא יזוהמו בשמן סיכה, בשומן או בלכלוך המסגרות תלחיה, אשר ייעשו אף הם מחומר אל-חלד. סרט נע המשמש להעברה של מוצרי עוף יהיה עשוי מחומר אטום לחדירת מים. מרזב אל-חלד יותקן מתחת לשינוע תלחיה כדי להרחיק את האיברים הפנימיים. מרזבים אלו יישטפו לפי שיטה מאושרת. במפעלים אשר אין בהם סרט נע, כל גופה תנוקה מאיבריה הפנימיים כאשר היא מונחת על מגש אל-חלד ללא תפרים;

(ב) מיתקנים לשטיפת בשר עוף בלחץ בכמות מים מספקת, לפני פתיחת העוף, אחרי הפרדת המעיים והאיברים האכילים ואחרי הקירור המוקדם או השריה, לפי הענין;

(ג) מיתקנים לקירור מוקדם, כולל מכלי השריה לפני המלחה וכן מכלי צינון אחרי המלחה, לפי הענין;

(ד) מערכת לטפטוף עודפי המים מהעוף; מיתקני ההשריה וההמלחה, מערכת הטפטוף ומיתקני הקירור המוקדם יהיו באולם ממוזג אשר הטמפרטורה בו לא תעלה על 16° צלזיוס;

(ה) מכלי פסולת אטומי מים, עשויים מחומר אל-חלד או חומר אטום אחר שאישר המנהל ישמשו לקליטת מעיים וחמרים פסולים אחרים מייצור של בשר עוף.

(4) (א) מדור קירור — יכלול חדרי קירור וחדרי הקפאה לפי הצורך;

(ב) אתי קרח יהיו חלקים ועשויים מחומר אל-חלד;

(ג) מכלים לצינון והפשרה ייבנו מחומר אל-חלד אטום לרטיבות ובנוי באופן סניטרי.

(ד) מערכות הקירור יאושרו על ידי המנהל לפני התקנתן; לקירור מים במיכלי קירור לא יותר השימוש בקרח שלא הופק במפעל ממי שתיה.

(5) מדור לחימום מים ולהפקת הקיטור — יכלול מיתקן לחימום מים אשר בכוחו לספק מים חמים בטמפרטורה של 85° צלזיוס בכמות מספקת בכל שעות היממה.

(6) (א) מדור לייצור מוצרי עוף — ישמש לפירוק בשר עוף מעצמות ואריותו לפי הצורך;

(ב) שולחנות בדיקה והוצאת קרביים ושולחנות לפירוק בשר יהיו עשויים ממכתת אל-חלד או מחומר מאושר אחר, יהיו בעלי פינות מעוגלות ויאפשרו ניקוי וחיטוי יסודיים;

מדור זה יהיה מופרד הפרדה מוחלטת מיתר המדורים על ידי דלתות עם סגירה עצמית. הטמפרטורה במדור לא תעלה על 16° צלזיוס והציוד העשוי מחומר אל-חלד יערך בסדר הגיוני לפי מטרות הייצור ובצורה שתמנע צפיפות העובדים ותאפשר פעילות ניקוי וחיטוי בצורה נוחה ובתנאים סניטריים מתאימים. על מדור זה יומנו מתקנים וציוד נוסף, אשר ישמש את מטרות הייצור במפעל.

(7) חדר פסולת — יימצא בהמשך רצוף למדור הוצאת קרביים, ויהיו בו מיתקנים שאישר המנהל לאיסוף ולהחזקה של חלקי עופות שאינם ניתנים למאכל, לרבות מעיים ונוצות.

(8) מדור סניטרי — יהיה ניתן לנעילה; במדור זה יהיו מקומות המיועדים למטרות אלה:

(א) בידוד עופות חיים החשודים במחלה מדבקת או בפגם כלשהו, אשר יש להחזיקם עד להחלטת הרופא המפקח בדבר הטיפול בהם;

(ב) התזקת גופות עופות וקרביים הדורשים בדיקה נוספת.

(9) מדור לרחצה וחיטוי של רכב וכלובים — יותקן במקום המאפשר רחיצת כלי רכב וכלובים סמוך ליציאתם מן המפעל; יותקנו בו מיתקנים שיאשר המנהל, ומשטח ביטון משופע עם שולי תעלה מחוברת לרשת הביוב.

(10) מלתחה, חדרי רחצה ובתי שימוש.

חדרי הרחצה יוקמו בסמוך למלתחות ולבתי השימוש, ויהיו מצוידים בכל אלה:

(א) מים חמים וקרים, ולהם ברזים המופעלים ברגל או במרפק;

(ב) סבון או חומר רחיצה אחר, במכלים הגייניים שאישר המנהל;

(ג) מגבות לשימוש חד-פעמי.

פרוידור בתי-השימוש יהיה מצויד במיתקן לרחיצת ידיים במים קרים וחמים, עם סבון וחומר חיטוי.

המלתחות יצוידו בכל אלה:

(א) ארונות ואצטבאות להחסנת בגדי העובדים, והן לבגדי עבודה והן למלבוש אישי;

(ב) מכלים מתאימים לבגדי עבודה וסינרים מלוכלכים;

(ג) מכלים ממכתת אל-חלד או פלסטיק עם מכסה, למגבות משומשות.

בתי שימוש יצויידו באסלות לפי המפורט להלן:

מספר בתי שימוש נדרשים	אנשים מאותו מין
1	10—1
2	25—11
3	50—26
4	80—51
	על כל 30 עובדים נוספים
1	מעל 80

- משתנות ניתן להקים במקום בתי שימוש בתנאי שמספרן לא יעלה על שליש מבתי השימוש כפי שנקבע.
- מלתחות, חדרי רחצה ובתי שימוש יהיו נפרדים לנשים וגברים.
- כל בתי השימוש, המלתחות וחדרי הרחצה יותקנו במצב תקין ונקי בכל עת, ויותקנו בהם שלטים שעליהם כתוב: "עליך לרחוץ ידיים לפני שובך לעבודה".
- (11) חדר משרד לרופא וטרינרי יהא ניתן לנעילה וחייב להכיל ציוד להחזקת דווחים כפי שדרש המנהל, וכן מקום למעבדה וציודה.
- (12) מדור לחמרי אריזה — סידורים במדור זה יאפשרו החזקה נאותה של חמרי אריזה לסוגיהם; מדור זה יהיה סמוך למדור הייצור.
- (13) חדר אוכל לעובדים — כל חדר אוכל לעובדים יהיה נקי בכל עת, מצויד במיתקנים לרחיצת ידיים וקליטת פסולת, ויהיו לו תאורה ואיוורור מתאימים ודלתות עם סגירה עצמית. בחדר האוכל יותקנו כיורים לרחיצת ידיים — כיור אחד עד ל-10 עובדים; שני כיורים לשימוש עד ל-25 עובדים ולכל 25 עובדים נוספים עוד כיור אחד. בחדר אוכל המכיל יותר מ-100 עובדים, יותקן כיור רחצה לכל 30 עובדים.
- (14) חדר להחזקת מלת — יהיה אטום בפני חרקים ומכרסמים, ויהיה מצויד במשטחים לשם החזקה נאותה של שקי המלת.
- (15) מדור להחסנת תבלינים והכנתם — צמוד למדור הייצור, יצויד בסידורים פנימיים אשר יאפשרו החזקה וטיפול נאותים בתבלינים וחמרים מוספים מאושרים אחרים, המשמשים לייצור בשר עוף.
- (16) מדור לחמרי גיקוי וחיתוי וחמרי הדברה — יהיה נעול בכל עת והמפתח יהיה בידי הרופא המפקח או הפקח. כל החמרים המוחזקים במדור זה יהיו מסומנים בסימן היכר ברור והציוד יוחזק במצב תקין בכל עת.
- (17) מדור לרחיצת כלים וחיתויים יצויד במים קרים וחמים, במיתקנים להחזקת חמרי גיקוי וחיתוי ובמכלי רחיצה ואצטבאות, הכל כדי לאפשר פעולות גיקוי יסודיות.
- (18) מדור להשמדת פסולין — למטרה זו תשמש משרפה או כל סידור אחר שאישר המנהל בכתב, מכלים אטומים למים המכילים גופות פסולות או חלק שלהן יהיו נוחים לניקוי יסודי. מגשים וארגזים יסומנו "פסול" ויוכלו להיסגר או להינעל.

- ג. בכל מדור וחדר יותקנו כיורים לרחיצת ידיים, אשר יופעלו על ידי לחיצת רגל.
- ד. רשת הביוב, רשת הספקת המים החמים והקרים לרבות מערכת הספקת קיטור אם ישנה, וכן רשת החשמל, יהיו עשויים מחמרים ואבזרים שאישר המנהל ויותקנו בצורה שתאפשר בקרה נאותה של הרשתות.
- ה. מערכת הביוב במפעל על פתחיה תהיה מאווררת ומצוידת בכל פתחיה בסידורים המונעים זרימה חוזרת של הביוב הנוזלי.

חלק ב': מפעל לייצור מוצרי עופות

מפעל לייצור מוצרי עופות יכלול מדורים וחדרים אלה:

- (1) מדור לקבלה והחסנה של בשר עוף כתומר גלם לייצור — הטמפרטורה במדור זה לא תעלה על 5° צלזיוס;
- (2) מדור קירור;
- (3) מדור לייצור מוצרי עוף;
- (4) מלתחה, חדרי רחצה ובתי שימוש;
- (5) חדר משרד לרופא וטרינרי ומעבדה;
- (6) מדור לחמרי אריזה;
- (7) חדר אוכל לעובדים;
- (8) מדור החסנה והכנה לתבלינים ומלח;
- (9) מדור לחמרי ניקוי וחיטוי וחמרי הדברה;
- (10) מדור לרחיצת כלים וחיטויים.

על המדורים והחדרים האמורים בפסקאות (2) עד (10) יחולו הוראות סעיף ב' לחלק א', לפי הענין.

חלק ג': שיטת הבניה של מפעל ומיתקנים

1. מפעל ייבנה מחמרי בניה מוצקים, כגון אבן, ביטון או לבנים.
2. המדורים יסודרו בשיטה שתאפשר תנועה חד-סטרית רצופה של עופות ומוצרים, ללא הצטלבויות וללא אפשרות של תורה 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. (א) 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. משקופי החלונות ייעשו מחומר קל ונוח לניקוי, כגון אלומיניום.
- (ב) במדור השחיטה יצופו הקירות בחומר בלתי חדיר למים הניתן לרחיצה בקלות ובצבע בהיר עד לגובה התקרה.
6. התאורה תהיה טבעית או מלאכותית, להבטחת עבודה תקינה בכל שטח המפעל ובסביבותיו.
7. מערכת החשמל תהיה מבודדת ותותקן בדרך שתמנע מגע עם מים ואדים.
8. תותקן מערכת איורור ופליטה שתאפשר זרימה בלתי פוסקת של אוויר למפעל ומחוצה לו וגם הרחקת ריחות ופליטת אדים.
9. כל הפתחים ירושתו באופן שימנע חדירת חרקים ומכרסמים למפעל.
10. יותקן מיתקן למי שתיה, שיופעל בלחץ על-ידי רגל, וכן מערכת למים חמים וקרים.
11. במערכות המים החמים והקרים יותקנו מקומות חיבור לצינורות גומי או פלסטיק בכל אחד מהמדורים. מומלץ על שילוב הספקה אוטומטית של חמרי חיטוי במערכת המים; חמרים אלה טעונים אישור המנהל.
12. כל הכלים והמיתקנים במפעל יהיו עשויים מחמרים הניתנים לרחיצה ולחיטוי יעילים.
13. יותקנו מכלים לאיסוף פסולת; המכלים יהיו בעלי מכסים הניתנים לסגירה ויהיו מחומר בלתי חדיר למים; המכלים יהיו מסומנים בפס צהוב לכל הקפס.
14. יותקנו מכלים לאיסוף עופות פסולים; המכלים יהיו בעלי מכסים הניתנים לנעילה ומחומר בלתי חדיר למים; על המכלים יהיה כתוב באותיות גדולות "החרמה"; המכלים יהיו מסומנים בפס אדום לכל היקפם.
15. יותקן מיתקן להגברת לחץ המים בצינורות לשטיפת הבנינים (בוסטר).
16. יותקנו מכלים מתאימים להכנת תמיסת חיטוי ולהחזקתה.

תוספת ששית

(תקנה 24)

הוראות בדבר לבוש העובדים, בריאותם ונקיונם האישי

1. עובד יקפיד על נקיון גופו, בגדיו ומקום עבודתו במפעל.
2. בגדי עבודה לעובדים במפעל יכללו כיסוי ראש, סרבל, סינר ומגפי גומי, שיהיו עשויים מחומר הניתן בנקל לניקוי, לחיטוי או לכביסה (להלן — בגדי עבודה).
3. בגדי העבודה יהיו נקיים, שלמים או מתוקנים כראוי, וישמשו אך ורק לעבודה במפעל. הרופא המפקח או הפקח יקבעו אם בגדי העבודה נקיים וראויים לשימוש. לפני התחלת העבודה יוחלפו הבגדים הרגילים בבגדי עבודה נקיים שיוחזקו במלתחה מיוחדת במפעל; לאחר סיום העבודה במפעל יונחו בגדי העבודה במלתחה.
4. על המפעל לספק לעובדים את בגדי העבודה וכן לדאוג לכיבוסם וגיהוץם.
5. בשעת עבודתו במפעל לא יענוד העובד עדיים, יאסוף את שערותיו סמוך לראש ויחבוש כיסוי ראש שיכסה את כל שטח השערות.

6. ידי העובדים במפעל יגוקו לפני תחילת העבודה במים חמים, בסבון ובמברשת לצפר-ניים — ניקוי הידיים יעשה גם במשך העבודה לפי הצורך ולאחר סיום העבודה; הידיים יגוקו כאמור גם לאחר עשיית הצרכים בבית השימוש.
7. עובד במפעל לא ילבש כפפות על ידיו אלא אם הן מחומר פלסטי הניתן לניקוי וחיטוי בנקל או מרשת אל-חלד. הוראה זו אינה מגבילה את השימוש בכפפות בחדרי קירור בהם מאוחסנים מוצרים באריזה.
8. בכל מקרה של מגע בגופה נגועה במחלה מדבקת יש להפסיק את העבודה, לרחוץ הידיים ובשעת הצורך גם שאר חלקי הגוף החשופים — במים חמים, בסבון ובזרז מברשת, ולאחר מכן לטבול חלקי הגוף האמורים בתמיסת חיטוי שהוכנה לפי הוראות הרופא המפקח ולשטפם שוב במים חמים.
9. כל העובדים יהיו במצב בריאות תקין, חפשיים ממחלת עור, ויעברו בדיקה רפואית תקופתית בהתאם להוראות המנהל.
10. אסור לאכול, אסור לעשן ואסור לירוק במדורים ובחדרים שבמפעל בהם מטפלים במזון, מחסינים אותו או מוכרים אותו.
11. עובד המועסק בבתי שימוש, במלתחות או בחדרי הפסולת — אסורה כניסתו אל יתר חלקי המפעל, אלא לאחר שעבר רחיצה יסודית כאמור בסעיף 8 לעיל והחליף את בגדיו.
12. לא יעבוד אדם במפעל במקרים אלה:

- (1) הוא חולה במחלה מדבקת העלולה לעבור לאדם באמצעות מזון או נושא טפילי במחלה כזאת.
- (2) הוא חולה במחלת שחפת פתוחה, או במחלת עור העלולה לגרום לזיהום במזון.
- (3) על פניו, צוארו, זרועותיו או ידיו חבורות חטטים או פצעים פתוחים או מוגלתיים שאינם מכוסים בתחבושת עמידה לנוזלים.
- (4) אינו נגיש לבדיקה מעבדתית או בדיקת רנטגן כשהוא נדרש לעשות כן על ידי הוטרנר המפקח.

13. לא יעבוד אדם במפעל אלא אם הציג אישורים אלה:

- (1) תעודה רפואית המעידה כי אין הוא חולה באחת המחלות המנויות בסעיף 13 דלעיל.
- (2) תוצאת בדיקת רנטגן של בית החזה מבית חולים, תחנה למניעת מחלות ריאה או מומחה למחלות ריאה, המעידה כי אינו סובל מתהליך שחפת.

תוספת שביעית

(תקנה 25)

הוראות בדבר ניקוי מכשירי עבודה וכלובים

1. הסכינים ומכשירי העבודה האחרים יהיו עשויים מחומר ובצורה הניתנת בנקל לניקוי, הרחצה וחיטוי. הנדנים להחזקת הסכינים יהיו ממתכת בלתי מחלידה או מחומר פלסטי שאישר המנהל, ובצורה המאפשרת ניקוי מושלם תוך כדי פירוק לחלקים.
2. מכשירי עבודה יוחזקו תמיד במצב נקי; ליד עמדות העבודה יותקנו מכלים מתאימים עם תמיסות חיטוי לשם החזקת מכשירי עבודה שאינם בשימוש.

3. מכשירי עבודה שזוהמו מגופת עוף חולה, ינוקו ויחוטו מיד ואין להמשיך להשתמש בהם אלא לאחר החיטוי.
4. ניקוי וחיטוי של מכשירי עבודה ייעשה על ידי רחיצתם במים חמים ודטרגנט והשריה במים רותחים בתוספת סודה כביסה בריכוז 3% למשך 10 דקות לפחות או באוטוקלב למשך 10 דקות או בשיטה אחרת שאישר המנהל.
5. כל כלוב שבו מוחזקים עופות, קבוע או נייד, יעבור ניקוי וחיטוי מיד לאחר הוצאת העופות ממנו.
6. במקרה של גילוי מחלה רשומה בלהקה, יעשה ניקוי וחיטוי הכלובים בנוכחות הוטרנר המפקח.
7. ניקוי וחיטוי כלובים וכלי רכב ייעשה על ידי רחיצתם בתמיסת מים עם דטרגנטים בזרם חזק, וחיטוי בחומר מחסה. החיטוי ייעשה על ידי טבילה של כלובים בבריכות המכילות חומר חיטוי כאמור, או על ידי שטיפתם במיתקן שטיפה מכני, כאמור. חיטוי כאמור.

תוספת שמינית

(תקנה 26)

הוראות בדבר ניקוי ותברואה במפעל

1. לפני התחלת עבודה במפעל יהיה המפעל, על קירותיו, רצפותיו וכל מיתקניו, נקי לחלוטין; בכל פעם שריצפה או קיר התלכלך יש לנקותם בזרם מים ובעת הצורך גם במברשת ובסבון או בתמיסה דטרגנטית שאישר המנהל.
2. בתום משמרת ייצור יש לנקות באופן יסודי את המפעל על כל מיתקניו, 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 בחומר שאישר המנהל. לאחר החיטוי יש לשטוף את הרצפות, הקירות, המיתקנים והציוד בזרם מים בלחץ כך שיסולקו שיירי החמרים הכימיים וחמרי הניקוי, זולת אם החמרים שבהם השתמשו מתפרקים מטבעם לפני המשך הייצור והשימוש בהם.
5. כלי רכב וכלובים ינוקו ויחוטו בקביעות לפני צאתם את המפעל.
6. לא יכנסו אנשים למפעל אלא בלבוש מגן ונעלי מגן אשר סיפק אותם האחראי על המפעל.
7. חמרים קוטלי חידקים, חרקים ומכרסמים, וכן דטרגנטים, לא יהיו בשימוש במפעל אלא באישור המנהל.
8. מכלי הפסולין והפסולת ירוקנו לאשפתונים ואלה יובלו בסוף כל משמרת ייצור למשרפה או לבור רקב או למכון לעיבוד פסולת ומיד יוחל שם בהשמדת הפסולין והפסולת באופן רצוף ובשלמות או בעיבודו לשימוש חוזר לאחר תהליך עיקור שאישר המנהל. הרשה המנהל זמנית הפעלת המפעל ללא קיום משרפה, בור רקב או מכון לעיבוד פסולת, יושמדו הפסולין והפסולת בשטח ובמקום שהורה הרופא המחוזי או יועבר ברכב סגור כאמור בסעיף 9 להלן למכון לעיבוד פסולת.

9. הורשתה הובלת פסולין או פסולת אל מחוץ למפעל, ייעשה הדבר בכלי רכב סגור לחלוטין אשר ימנע נזילת נוזלים ופיזור פסולין או פסולת עד למקום המיועד להשמדתם.

תוספת השיעית

(תקנות 44 ו-54)

הוראות בדבר השמדת גופות וחלקיהן

1. גופות עופות וחלקיהן שנפסלו למאכל או לשימוש אחר בהתאם להוראות תקנות אלה (להלן — פסולת), יושמדו באחת מהשיטות המפורטות להלן, בהתאם להוראות המבקר:
 - (1) הכנסת הפסולת למיתקן של אדים חמים בלחץ של 4 ליברות לפחות או לדוד בישול למשך תקופה אשר תבטיח הריסה מוחלטת של המוצר אשר תמנע שימוש למאכל אדם והפצת גורם המחלה על ידי האכלה לבעלי חיים;
 - (2) הכנסת הפסולת למשרפה המאפשרת שריפה מוחלטת של הפסולת;
 - (3) טבילת הפסולת בכמות ניכרת אשר מבטיחה מגע עם כל החלקים ובאחד החמרים הבאים:
 - (א) חומצה קרבולית גלמית;
 - (ב) נפט, שמן סולר או שמן מכוניות שרוף;
 - (ג) חומר חיטוי על בסיס פנול באמולסיה או תמיסה של 2% לפחות;
 - (ד) כל חומר ושיטה אחרת שעליהם הורה המנהל.

תוספת עשירית

(תקנות 44 ו-54)

הוראות בדבר בדיקת עופות לפני השחיטה

1. בדיקת העוף לפני השחיטה תבוצע בידי וטרינר מפקח או פקח ביום השחיטה, באור יום מתאים או באור מלאכותי מספיק.
2. ייבדק מצב בריאותו של העוף לרבות מצבו הגופני ומראהו החיצוני.
3. הוטרינר המפקח או הפקח יאסרו שחיטת עופות המגלים סימני מחלה כמפורט בתוספת השתים עשרה.
4. הוטרינר המפקח יבטיח כי עוף נגוע או חשוד כנגוע במחלה יוחזק בבידוד ויישחט ויטופל בנפרד מהשחיטה הרגילה.
5. עופות שפסל הוטרינר המפקח לא יישחטו אלא יועברו ללא דיחוי לחדר הפסולת או למדור לחיסול פסולת ויבוצעו בהם הוראות המנהל.
6. וטרינר מפקח יודיע ללא דיחוי, לרופא הוטרינרי הממשלתי במחוזו, על גילוי מחלה רשומה או חשד למחלה רשומה, וידאג כי כל הלהקה החולה או החשודה במחלה

כאמור תוחזק בהסגר חמור במקום מבודד ממקום החזקתו של כל עוף אחר בתחום המשחטה.

7. אם נודע לוטרינר המפקח שיש לחשוד, לגבי להקה מסוימת, שהובאה לשחיטה לאחר טיפול או מגע עם חומר העלול לגרום לשאריות ביולוגיות בעוף השחוט, יורה על החזרת הלהקה לבעליה, או על עיכובה לאחר שחיטה עד לקבלת החלטה סופית על פי בדיקות מעבדה, או על חיסולה במדור לחיסול פסולת או במשרפה.
8. עופות ששימשו למחקר של חמרים ביולוגיים או כימיקליים או תרופות כלשהן, לא יישחטו במפעל אלא באישור בכתב של המנהל, ששוכנע, על ידי נתונים שנמסרו לו, כי אמנם לא יימצאו שאריות ביולוגיות כלשהן בבשר העוף ובאיברים הפנימיים.
9. וטרינר מפקח, או פקח לפי הוראות וטרינר מפקח, ינהל רישום של עופות לפי המשקים המגדלים: הוא ירשום כל להקה בהגיעה למשחטה וידווח למנהל על מספר העופות בלהקה, משקלה הכולל ומספר הפסולים וסיבות הפסילה לפי אחוזים.

תוספת אחת עשרה

(תקנה 50)

הוראות בדבר בדיקה לאחר השחיטה

1. הבדיקה תיעשה לאחר פתיחת הגופה והוצאת הקרביים, כך שכל פנים הגופה לרבות האיברים הפנימיים ייחשף לבדיקת הוטרינר המפקח או הפקח באופן חזותי ומשושי.
(א) בזמן פתיחת הגופה יש להגביל את החיתוכים למינימום האפשרי, כדי לאפשר פתיחה והרחקת הקרביים. חיתוכים אלה יקבע המנהל.
- (ב) יש להקפיד על פתיחת מקום החיבור בין צוואר העוף וגופו כדי שמי שטיפה יינקזו באופן חפשי מחלל הגוף בלי שייוצרו כיסי נוזלים בין עור הצוואר והצוואר. יש להבטיח ניקיון מושלם של כל הנוזלים מבשר העוף, וזאת לפני אריזת המצרר.
- (ג) ניתוק האיברים הפנימיים ייעשה כ-1 ס"מ מעל לקיבת הבלוטות.
2. כאשר מתעורר ספק בלב פקח לגבי תקינות הגופה או חלק ממנה, או אם נמצאו בהם פגיעות, יורה להעבירם לבידוד בחדר המיועד לכך במדור הסניטרי עד שייבדקו שנית בידי הוטרינר המפקח, שיחליט מה יעשה בהם.
3. גופות או חלקי גופות שגמצאו חולים או פגומים כמפורט בתוספת השתים עשרה ייעשה בהם בהתאם לאמור לגבי כל מחלה ומחלה בתוספת האמורה.
4. גופות וחלקי גופות שהוחרמו, יושמו במכלים המיועדים לכך ויושמדו כאמור בתוספת התשיעית.
5. הוטרינר המפקח ידווח לגבי כל בדיקה על מספר הפסולים וסיבת הפסילות לפי אחוזים על פי מספר העופות בלהקה בהגיעה למשחטה, ויעביר דיווחי ממצאים אלה ללשכת רופא העופות באזור.

תוספת שתיים עשרה

(תקנה 50)

הוראות לענין החלטה לאחר הבדיקה

א. בתוספת זו —

"פסולת שלמה" — פסילה של עוף או עוף שחוט, על כל חלקיו;

"פסלות חלקית" — פסילת חלקי עוף שחוט, קרביים ובשר עוף, כולם או מקצתם;

"לשימוש בבישול בלבד" — מוחזר ליצרן לשימוש עצמי בלבד.

ב. נתגלתה בעוף אחד מאלה — תחול ההוראה שלצדה:

(1) שחפת — תהיה הפסלות שלמה;

(2) לוקוזיס על כל סיבוכיה — תהיה הפסלות שלמה;

(3) אלח דם וטוקסמיה וסימנים של מצב פיזיולוגי פסול — תהיה הפסלות שלמה;

(4) מחלות מיוחדות — עוף שחוט שנמצאו בבשרו או באיבריו הפנימיים סימנים של מחלה אשר הגורמים האטיולוגיים שלה או הרעלים שהם מייצרים, עלולים לסכן את בריאות האדם — תהיה הפסלות שלמה;

(5) פסטרלוזיס —

(א) במקרים של זיהומים כלליים ייערך עיקור הגופות לפי הוראות הוטרינר המפקח ובפיקוחו, ולאחר העיקור רשאי הוטרינר המפקח להרשות בכתב שימוש בגופות למטרות שהוא יורה;

(ב) במקרים של זיהום מקומי — תהיה פסלות חלקית של האיברים הנגועים;

(6) מחלת נשימה כרונית —

(א) עם סימנים של אלח דם וטוקסמיה — תהיה הפסלות שלמה;

(ב) בהעדר סימני אלח דם וטוקסמיה — תהיה הפסלות חלקית של כל האיברים והחלקים הנגועים ייפסלו;

(7) תהליכים דלקתיים — תהיה פסלות חלקית של איברים פנימיים וחלקי גופה המגלים תהליכים דלקתיים, ופסלות שלמה במקרים שמתגלים תהליכים דלקתיים סיסטמיים;

(8) גידולים — כל חלק מגופה הנגוע בגידול ייפסל; במקרים שבהם יש סימנים להתפשטות גידולים — תהיה הפסלות שלמה;

(9) טפילים — כל חלק מגופה הנגוע בטפילים או המראה סימן של שינויים פתולוגיים שמקורם בטפילים — ייפסל; בכל מקרה של זיהום עוף שחוט בטפילים — תהיה הפסלות שלמה;

(10) פצעים וחבלות — כל חלק מגופה הנגוע — ייפסל; בכל מקרה שיש פגיעה או חבלה ביותר מחלק אחד תהיה הפסלות שלמה; חלקי עוף שחוט המראים אודם קל מחבלה, יאושרו כראויים למאכל אדם;

(11) מוות מכל סיבה שאינה שחיטה — תהיה הפסלות שלמה;

- (12) זוהמה — גופות שהזדהמו על ידי שמנים מתאדים, צבעים, רעלים או כל גורם אחר הפוסל את העוף השחוט לרבות גזים, כוויות או מים בשקי אוויר — תהיה הפסלות שלמה; בשר עוף, מוצר עוף או איברים פנימיים אשר זוהמו באופן מקרי תוך כדי עיבוד, תהיה פסלות חלקית של אותו חלק שזוהם; זוהם העוף השחוט כולו — תהיה הפסלות שלמה;
- (13) כוויות חמורות — תהיה הפסלות שלמה, אולם רשאי מבקר להרשות בכתב שימוש בגופות למטרות שהוא יורה;
- (14) שברים בעצמות — תהיה פסלות חלקית בחלקים שנפגעו;
- (15) רקבון כתוצאה משינויים לאחר שחיטה — תהיה הפסלות שלמה, אולם אם השינויים הם שטחיים בלבד ללא סימנים של תסיסה עם ריח רע — תהיה הפסלות חלקית;
- (16) ניוון כללי — תהיה הפסלות שלמה, אולם מבקר רשאי להרשות, בכתב, שימוש בגופות למטרות שהוא יורה;
- (17) שאריות ביולוגיות — עוף שחוט, בשר עוף או איברים פנימיים אשר נקבעו בהם שאריות ביולוגיות כתוצאה מזריקה או מגע לפני או אחרי שחיטה — תהיה הפסלות שלמה.

תוספת שלוש עשרה

(תקנה 72)

חמרים המאושרים לשימוש במוצרי עוף

המוצר	סוג החומר	שם החומר	כמויות
1. שומן עופות או תערובת עם שמנים של ירקות	תחליף	Polysorbate 80 (1) (polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate)	1%, כאשר נמצא בתערובת עם polysorbate הסה"כ לא יעלה על 1%.
		Propylene Glycol Mono and Diester of Fats and fatty acids (2)	כנדרש
		Polysorbate 60 (3) (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostereate)	1%, כאשר נמצא בשימוש בתערובת עם polysorbate הסה"כ לא יעלה על 1%.
	חמרים תחליביים	Acid Esters of Mono and Diglycerides (1)	כנדרש
		Glycerol-lacto Stereate, Oleate or Palmitate (2)	כנדרש
	תחליב וגם אנטי אוקסידנט	Lecithin	כנדרש
	תחליב	Mono- and Diglycerides (Glycerol Palmitate etc)	כנדרש
	חמרים לטיפול במי קירור	Calcium Chloride (1) Citric Acid (2) Diocetyl-Sodium (3)	כנדרש
	ברטורטים בתעשית שימורים לשם הגנה על קופסאות שימורים מפגיעה חיצונית	Sulfocuccinate (1) Disodium-Calcium-Ethylene-Diamine	0.05%
		Tetraacetate (2)	כנדרש
		Disodium Phosphate Ethylene-Diamine (3)	כנדרש
		Tetraacetic Acid (4)	כנדרש
		Isopropanol (5)	0.002%
		Potassium Pyrophosphate (6)	כנדרש
		Propylene Glycol	כנדרש
		Sodium Bicarbonate (8)	כנדרש

המוצר	סוג החומר	שם החומר	כמויות
שומן עופות או תערובת עם שמנים של ירקות		(9) Sodium Carbonate	כנדרש
		(10) Sodium Dodecylbenzene	כנדרש
		(11) Sulfonate	0.05%
		(12) Sodium Gluconate	כנדרש
		(13) Sodium Laurylsulfate	0.05%
		(14) Sodium Metasylicate	כנדרש
		(15) Sodium m-Alkylbenzene Sulfonate (קבוצות Alkye של C ₁₂ ו-C ₁₃ ולא פחות מ-95% של C ₁₀ עד C ₁₆)	0.05%
2. מרקים	מונע קצף	Methyl Polysilicon	10 ח.ל.מ.
3. שמן מומס	מונע קצף	Methyl Polysilicon	10 ח.ל.מ.
4. תמיסת כבישה	מונע קצף	Methyl Polysilicon	50 ח.ל.מ.
5. בשר עוף טרי	חמרי צינון	מלח (NaCl)	78 ק"ג ל-1000 ליטר
6. סלטים וממרחים	צבע סינטטי	צבעי Coal Tar (מאושר ע"י F.D.C.) Titanium Dioxide	0.5 אחוז
7. שומנים, מרקים, כבישה	חומר לנוטרליזציה של חומציות יתר וכן לניקוי ירקות	Sodium Bicarbonate	כנדרש
8. בצק טרי	מניעת עובש	(1) Calcium Propionate	0.3 אחוז של Calcium or Sodium Proponate כל אחד לחוד או ביחד על בסיס של משקל הקמח בשימוש
		(2) Sodium Propionate	0.3 אחוז של Calcium or Sodium Proponate כל אחד לחוד או ביחד על בסיס של משקל הקמח בשימוש
	פוספטים להקטנת איבוד מיצים בזמן הבישול ושמירה על טעמים	(1) Disodium Phosphate	0.5% במוצר
		(2) Monosodium Phosphate	0.5% במוצר
		(3) Sodium Hexametaphosphate	0.5% במוצר
		(4) Sodium Tripolyphosphate	0.5% במוצר
		(5) Sodium Pyrophosphate	0.5% במוצר
		(6) Sodium Acid Pyrophosphate	0.5% במוצר

המוצר	סוג החומר	שם החומר	כמויות
9. שמני עופות	חמרים סינרגיסטים בשימוש יחד עם אנטי אוקסידנטים	(1) Citric Acid	0.01 אחוז לחוד או ביחד עם אנטי אוקסידנטים אחרים בשמני עופות
		(2) Malic Acid	0.01 אחוז לחוד או ביחד עם אנטי אוקסידנטים אחרים בשמני עופות
		(3) Mono Isopropyl Citrate	0.01% שמני עופות
		(4) Monoglyceride Citrate	0.02%
10. מוצרים שונים	חמרי טעם, משמרי טעמים ומפתחי טעמים	(1) מטעמי עישון, סינטטיים או שאינם סינטטיים, מאו- שרים לפי רשימת השי- רותים המעבדתיים של שירותי הפיקוח על צמ- חים ומוצרי בעלי חיים של משרד החקלאות האמריקאי	
	משמר טעם	(2) Autolyzed Yeast Extract	כנדרש
	מפתח טעם	Citric Acid	כנדרש
		(1) Corn Syrup Solids	כנדרש
		(2) Disodium Inosinate	כנדרש
		(3) Disodium Guanylate	כנדרש
		(4) Hydrolysed Plant Protein	כנדרש
		(5) Malt Syrup	כנדרש
		(6) Monosodium Glutamate	כנדרש
		(7) Sodium Sulfoacetate	כנדרש
		(8) Derivative of Mono and Diglycerides	0.5%
		(9) סוכרים מאושרים (Sucrose Dextrose)	כנדרש
	גזים לקירור, לאריזה או להקל על חיתוך וקיצוץ	Carbon Dioxide Solid (dry ice)	כנדרש
	גז להקפאה במגע	Carbon Dioxide (liquid)	כנדרש
	גז להקפאה במגע	Nitrogen Liquid	כנדרש
	גז לדחית חמצן ממכלים סגורים הרמטיים	Nitrogen	כנדרש

המוצר	סוג החומר	שם החומר	כמויות
מוצרים שונים	מייצבי צבע	(1) Erythorbic Acid	62.5 גר' ל-100 ליטר תמיסת כבישה או 56 גר' ל-100 ק"ג בשר עוף או 10% תמיסה על השטח העליון לפני אריזה. (שימוש בתכשיר זה לא יגרום רום תוספת מים למוצר).
		(2) Sodium Ascorbate	656 גר' ל-100 ליטר תמיסת כבישה או 58.3 גר' ל-100 ק"ג בשר עוף או 10% על השטח העליון לפני אריזה.
		(3) Sodium Erythorbate	(שימוש בתכשיר זה לא יגרום לתוספת מים במוצר).
		(4) Citric Acid / Sodium Citrate	יכול להחליף עד כדי 50% Sodium Ascorbate או Ascorbic Acid
		(5) Sodium/Potassium Nitrate	225 גר' ל-100 ליטר תמיסת כבישה או 66.6 גר' ל-100 ק"ג בשר עוף (כבישה יבשה); 16.6 גר' ל-100 ק"ג בשר עוף חתוך או טחון. השימוש בניטרט, ניטריט או תערובת לא יעלה את רמת הסודיום ניטריט מעל ל-200 במוצר המוגמר.
לכבישה במקור לניטריט		Sodium/Potassium Nitrate	787.5 גר' ל-100 ליטר תמיסת כבישה או 233.3 גר' ל-100 ק"ג בשר עוף (כבישה יבשה); 183.3 גר' ל-100 ק"ג בשר עוף חתוך או טחון;
חמרים תחליביים		Acetylated Monoglyceride	כנדרש
למניעת חלודה		Sodium Nitrite מעורבב עם 0.05 אחוז עפר פחם	600 ח.ל.מ.
למניעת כתמים על הקופסאות		(1) Sodium Pyrophosphate	0.05%
		(2) Sodium Tripolyphosphate	0.05%
		(3) Zinc Oxide	0.01%
		(4) Zinc Sulfate	0.01%
חמרי כבישה לייצוב ושמירה על צבע טבעי בהחסנה		Ascorbic Acid	62.5 גר' ל-100 ליטר תמיסת כבישה או 56 גר' ל-100 ק"ג בשר עוף או 10% תמיסה על השטח העליון לפני אריזה. (שימוש בתכשיר זה לא יגרום לתוספת מים למוצר).

המוצר	סוג החומר	שם החומר	כמויות
מוצרים שונים	אנטי אוקסידנטים למניעת עיפוש	(1) BHA (Butylated & Hydrooxy anisole)	0.01 אחוז על בסיס תכולת שומן (0.02 אחוז בצירוף עם חמרים אנטי אוקסידנטים אחרים רשומים כאן וכן על בסיס תכולת שומן).
		(2) BHT (Butylated Hydroxytoluene)	
		(3) Propyl Gallate	
		(4) Tocopherols	0.03 אחוז על בסיס תכולת שומן (0.02 אחוז בצירוף עם חמרים אנטי אוקסידנטים אחרים רשומים כאן וכן על בסיס תכולת שומן).
מחבר ומייצב		(1) Algin	כנדרש
		(2) Carrageenan	כנדרש
		(3) Carboxymethyl (Cellulose Gums)	כנדרש
		(4) שרפים ממקור ירקות	כנדרש
		(5) Methyl Cellulose	0.15%
		(6) חלבון סויה מבודד	כנדרש
		(7) Sodium Caseinate	כנדרש
		(8) (מיובש) מי גבינה	כנדרש
צבע טבעי		Annato, Carotene	

תוספת ארבע עשרה

(תקנה 76)

.....תאריך.....

.....המשחטה.....

תעודת משלוח בשר בעלי כנף ומוצריו

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

1. שבתאריך.....בשעה.....שלחה המשחטה.....
הכמויות דלקמן אל.....לשם (נא למחוק את שאינו מתאים):

☐ שחיטה	☐ פירוק לחלקים	☐ החסנה בקור
☐ מריטה	☐ עיבודים נוספים	☐ שיווק מקומי
☐ הוצאת קרביים	☐ ציגון	☐ ייצוא
☐ פירוק מעצמות	☐ הקפאה עמוקה	☐ בדיקה מעבדתית

מס' סד'	סוג בעל הכנף	תיאור המוצר	אריזה		סה"כ משקל אריות במשלוח בק"ג	הערות
			משקל בק"ג	מספר יחידות		
1						
2						
3						

2. שכל פרטי המשלוח שתוארו לעיל עברו במשחטה.....
המאושרת הנ"ל את הפעולות כדלקמן: — (נא למחוק את שאינו מתאים, ולסמן X במשבצת המתאימה).

☐ שחיטה	☐ פירוק מעצמות להלקים	☐ החסנה בקור
☐ מריטה	☐ עיבוד נוסף, דהיינו *	☐ אריזה לשיווק מקומי
☐ הוצאת קרביים	☐ ציגון	☐ אריזה לייצוא
	☐ הקפאה עמוקה מהירה	

* תאר את העיבוד הנוסף.....

3. בדקתי את הרכב המוביל מס'.....ומצאתיו מתאים לתנאים שנקבעו בתקנות הנ"ל.
כמו כן הרכב היה נקי ומקורר עם צאתו מהמשחטה הנ"ל.

.....חתימה:.....

.....תפקיד:.....

.....שם החותם:.....

(כתב יד ברור)

חותמת הפיקוח
הוטרינרי במשחטה

חותמת
המשחטה

ב. להחזיר למיתקן השולח:

אישור קבלת המשלוח מס'..... (מס' סרי) ממפעל:

המשלוח שתואר כנ"ל הגיע למפעל

בתאריך.....

בשעה..... ומצאתי את הרכב המוביל מס'..... נקי, מבודד ומקורר.

הערות נוספות:.....

חתימה:.....

תפקיד:.....

שם החותם:.....

(כתב יד ברור)

חותמת הפיקוח
הוטרינרי במשחטה

חותמת
המשחטה

תפוצה:

☐ המקור למפעל היעד (חלק ב' יוחזר למפעל השולח, לגניזה ע"י הפיקוח הוטרינרי).

☐ לשירותים הוטרינריים העירוניים שבתחומם נמצא מפעל היעד.

☐ לשירותים הוטרינריים, פיקוח על מוצרים מן החי, ת.ד. 12, בית דגן.

אהרון אוזן
שר החקלאות

כ' באלול תשל"ו (15 בספטמבר 1976)
(חמ 77391)



משרד המשפטים

מסמך זה הינו העתק שנסרק בשלמותו ביום ובשעה המצוינים ,
בסריקה ממוחשבת מהימנה מהמסמך המצוי בתיק ,
בהתאם לנוהל הבדיקות במשרד המשפטים.
על החתום

משרד המשפטים (חתימה מוסדית).