

מפרט אחיד - וטרינר עירוני

מפרט אחיד וטרינר עירוני

1. כללי

- 1.1. הנחיות כלליות אלה נועדו לעזור למבקשים רישיון למכירת מוצרי מזון מן החי כגון: בשר, עופות, דגים ומוצריהם - קפואים או מצוננים, ולהתמצא בסבך החוקים, התקנות והצווים השונים העוסקים בנושא.
- 1.2. יודגש כי הנחיות אלה כלליות בלבד ובכל מקרה, לשון החוק היא המחייבת.
- 1.3. יש לזכור כי חל איסור חמור למכור בשר, עופות, דגים ומוצריהם טרם קבלת הרישיון.

2. חוקים והנחיות ורלוונטיים

- 2.1. הנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או מחלקות אטליז במרכולים. מ. הבריאות - 2013.
- 2.2. הנחיות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים" 2011, משרד הבריאות.
- 2.3. הנחיות משרד הבריאות, שרות המזון, ייצור, אחסנה, הובלה ושיווק של בשר בקר מיושן.
- 2.4. חוק רישוי עסקים, תנאים מיוחדים לאטליזים ולחנויות למכירת בשר, עופות ודגים.
- 2.5. תקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות).
- 2.6. תקנות בריאות הציבור מזון(בדיקת דגים).
- 2.7. צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון).

3. תכניות העסק

- 3.1. יש להגיש לאישור לפני תחילת בניית העסק או שיפוצו, תכנית עסק מפורטת 1:50 למחלקת רישוי עסקים ולמשרד הבריאות, שירות המזון הארצי. התכנית תכלול מפה מצבית, תרשים סביבה ותכנית עסק (סידור פנים).
- 3.2. תכנית העסק תכלול פירוט מדויק של הסידור הפנימי של העסק. יש לסמן במדויק את מידותיו של העסק- אורך, רוחב וגובה. מיקומם וגודלם של כל פרטי הציוד הקבוע שבעסק כגון: שולחנות העבודה, כיורים, מקררים, ארונות ושירותים.
- 3.3. תכנית העסק תכלול גם תכנית סניטרית ובה יפורט מיקומם של תעלות הניקוז של העסק, בור מפריד שומן, החיבור של מערכת הניקוז אל מערכת הניקוז העירונית.
- 3.4. התכנית הסניטרית תכלול את פירוט ומיקום האמצעים המיועדים לשטיפת הרצפה בעסק.
- 3.5. התכנית הסניטרית תכלול פירוט האמצעים בהם מסופקים מים חמים וזורמים לכל הכיורים בעסק.



מפרט אחיד - וטרינר עירוני

- 3.6. בתכנית יש לפרט את מיקום ציוד העבודה כגון מסור, מכונת טחינה, מכונת אריזה והמיקום בו מוחזק מלאי חומרי האריזה.
- 3.7. התכנית תכיל פירוט מדויק של שיפועי הרצפה ומיקום מחסומי הרצפה.
- 3.8. אין להתחיל בבניית העסק טרם קבלת אישור חתום על תכנית העסק ממושרד הבריאות ומהשירותים הווטרינרים העירוניים.
- 3.9. התכנית תכיל פירוט של מיקום גופי התאורה בעסק, אמצעי המיזוג, אמצעי הרחקת חרקים מעופפים.
- 3.10. התכנית תכיל את המיקום המדויק והמידות המדויקות של כל הפתחים והדלתות בעסק.
- 3.11. התכנית תכלול תרשים מפורט של העברת המוצרים בין המדורים השונים בעסק.
- 3.12. לתכנית העסק יש לצרף פרשה טכנית אשר תכלול את סוג המוצרים אשר מיועדים למכירה, כמויות, תרשים זרימה של הטיפול במוצר מרגע כניסתו ועד מכירתו.
- 3.13. תכנית העסק תכלול מקום פריקה ייעודי למשאיות ההובלה המובילות מוצרים אל העסק.
- 3.14. מכירת דגים מצוננים מחייבת מדור וצוות עובדים באופן נפרד ממכירת בשר/בעלי כנף.

4. המבנה

- 4.1. שטח החנות למכירת מזון מן החי יהיה 30 מ"ר לפחות. סוג הפעולות שניתן לבצע בעסק ומהות המוצרים שניתן להחזיק ולמכור בעסק יקבעו בהתאם לגודל שטחי העבודה אשר יוקצה לכך.
- 4.2. החנות תהיה בנויה מחומר יציב ומאושר, שאינו סופג ואינו מחליד.
- 4.3. קירות החנות יכוסו באריחי קיר בהירים וחלקים או בכל חומר מאושר אחר עד לגובה של 2 מ' לפחות. הן הקירות והן התקרה יהיו צבועים, בלי סדקים ובלי פגמים. חומר החיפוי יהיה חלק, לא סופג והניתן לניקוי וחיטוי בנקל.
- 4.4. כל דלתות וחלונות החנות החיצוניים יצופו ברשת צפופה למניעת כניסת זבובים וחרקים. דלתות וחלונות מצוידות במערכת סגירה מכאני.
- 4.5. החנות תהיה מוארת היטב. גופי התאורה יהיו ממוגנים.
- 4.6. בחנות תהיה מערכת מיזוג אויר כך שהטמפ' תהיה +20 מעלות, או פחות.
- 4.7. בחנות יותקן ברז מים עם צינור באופן שיאפשר שטיפת הקירות והרצפה. הצינור יהיה תלוי באופן שימנע מגע של הצינור עם רצפת העסק בזמן שאינו בשימוש.
- 4.8. הרצפה תהיה בנויה מחומר לא סופג והניתן לניקוי וחיטוי בנקל, עליה להיות שלמה ללא פגמים וסדקים, חלקה ובלתי מחוספסת.
- 4.9. ברצפה תותקן מערכת ניקוז מים אשר תמנע הצטברות מים ולכלוך על גבי רצפת העסק. ברצפת העסק יהיו שיפועים מתאימים אשר יהיו מכוונים אל כיוון "מחסום הרצפה". המערכת תחובר לבור מפריד שומן שיותקן מחוץ לכותלי בית העסק. יוצג אישור מתקין מוסמך ואישור פינוי תקופתי. יותקן מז"ח (מונע זרימה חוזרת) לפי הצורך.



מפרט אחיד - וטרינר עירוני

- 4.10. בשולחנות העבודה יותקנו כיורים באורך 60 ס"מ, ברוחב 40 ס"מ ובעומק של 30 ס"מ לפחות המחוברים למערכת הביוב. לכל מדור יותקן כיור ייעודי.
- 4.11. מעל כל כיור יותקן ברז עם מים זורמים חמים וקרים באיכות מי שתייה. כל הכיורים יהיו מחוברים למערכת הביוב. מידות הכיורים יהיו לפחות 30*40*60 ס"מ.
- 4.12. ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר ופח אשפה עם מכסה הנפתח על ידי פדל רגל.
- 4.13. סילוק הפסולת מהעסק יעשה מיד לאחר הצטברותה.
- 4.14. העסק יבנה בצורה כזו שתמנע גישה של קהל הקונים אל חומר הגלם שבחנות או לשולחנות העבודה.

5. מדורים

- 5.1. בעסק יוקצו מדורים נפרדים לטיפול בבשר בקר, בבשר בעלי כנף ובדגים.
- 5.2. כל אחד מהמדורים יכיל:
- 5.2.1. שולחן עבודה
 - 5.2.2. מקרר תצוגה
 - 5.2.3. מקרר גיבוי
 - 5.2.4. מקפיא
 - 5.2.5. משטחי עבודה (צבע שונה לכל מדור)
 - 5.2.6. כלי עבודה (צבע שונה לכל מדור)
 - 5.2.7. כיור עם מים חמים זורמים ומים קרים
 - 5.2.8. מטחנה מקוררת
 - 5.2.9. מסור
 - 5.2.10. פח אשפה
 - 5.2.11. משקל

6. ציוד

- 6.1. ציוד שאינו ניתן להזזה: ציוד שאינו ניתן להזזה יותקן באופן שניתן לנקותו בנקל מכל צדדיו ובתנאים אלה: חלקי ציוד הצמודים לקירות, לרצפה או לציוד אחר, יותקנו באופן שימנע הצטברות לכלוך או חדירת מזיקים ביניהם. חלקי ציוד שאינם צמודים כאמור יותקנו ברווח של 40 ס"מ לפחות בין חלק אחד למשנהו, וגובה תחתיתם 30 ס"מ מהרצפה לפחות.
- 6.2. ציוד הניתן להזזה: ציוד הניתן להזזה יותקן באחת הדרכים הבאות- באופן שניתן להזיזו בנקל לצרכי ניקוי באמצעות גלגלים שהותקנו בו או בדרך אחרת. גובה תחתיתו מהרצפה יהיה 30 ס"מ לפחות.



מפרט אחיד - וטרינר עירוני

6.3. ציוד הבא במגע עם מזון: כל חלק מחלקי הציוד הבא במגע ישיר עם המזון יהיה ממתכת אל חלד או חומר דומה הניתן לניקוי וחיטוי בנקל. לא יכיל עופרת, נחושת, קדמיום או כל חומר אחר העלול להיות רעיל לאדם. המדפים והשטחים המיועדים להחזקת מזון הנמצא בכלים יהיו עשויים חומר בלתי מחליד. כל מכשירי העבודה הניתנים לפירוק יפורקו מדי יום לצור ניקוי וחיטוי.

6.4. ציוד שאינו בא במגע עם מזון: חלקי הציוד שאינם באים במגע ישיר עם מזון יהיו שלמים, תקינים ונקיים ויהיו בנויים או מצופים בחומר שאינו סופג נוזלים. בכל מקרה לא יוחזק במקום ציוד שאינו שייך לבית העסק.

6.5. המקררים והמקפיאים

6.5.1. בעסק יותקנו מקררים ומקפיאים תקינים ונפרדים לכל סוג של מזון שהחזקתו בעסק תותר ע"י הרופא הווטרינר העירוני.

6.5.2. הקירות החיצוניים והפנימיים של חדרי הקירור ו/או ההקפאה, המקררים והמקפיאים יהיו עשויים מחומר מאושר חלק, שאינו מחליד הניתן לניקוי וחיטוי בנקל.

6.5.3. עבור מוצרי בעלי כנף מצוננים יותקן מקרר נפרד שיבטיח שמירה על טמפ' של $+4$ - 0 מעלות בכל עת.

6.5.4. עבור מוצרי בשר בהמות מצוננים יותקן מקרר שיבטיח שמירה על טמפ' של $+4$ - 0 מעלות בכל עת.

6.5.5. עבור מוצרי בשר בעלי כנף קפואים יותקן מקפיא שיבטיח שמירה על טמפ' של -18 מעלות בכל עת.

6.5.6. עבור מוצרי בשר בקר קפואים יותקן מקפיא שיבטיח שמירה על טמפ' של -18 מעלות בכל עת.

6.5.7. עבור מוצרי בקר מיושנים יותקן מקרר שיבטיח שמירה על טמפ' של $+2$ מעלות בכל עת. מקרר זה יצייד בווי תלייה אשר יאפשרו אוורור של הבשר המיושן טרם הצגתו למכירה.

6.5.8. מדפים לאחסון מוצרים יהיו עשויים מחומר המאושר למגע עם מזון, בלתי מחליד, לא סופג, הניתן לניקוי וחיטוי.

6.5.9. כל מקרר ומקפיא יצייד במד טמפרטורה תקין שיותקן במקום בולט לעין.

6.5.10. בחדרי קירור והקפאה המדפים יהיו מחומר בלתי מחליד ובגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה. אין להחזיק מוצרי מזון מן החי ישירות על ריצפת המקררים ו/או המקפיאים.

6.5.11. נפח קיבולם של המקררים והמקפיאים יהיה מספיק כדי להכיל את כל מוצרי המזון מן החי הנמצאים בתוך העסק בכל זמן נתון.

6.5.12. מקררי התצוגה יהיו מוגנים במגן העשוי זכוכית שימנע מגע ישיר בין קהל הלקוחות וחומר הגלם המוחזק בהם.

6.5.13. המגן יוצב באופן שישמש כמגן עיטוש יעיל אשר ימנע זיהום המוצרים.

6.5.14. בעסק יוצבו מקררי תצוגה ייעודיים ונפרדים לבשר בעלי כנף, בשר בהמות ודגים מצוננים.

6.5.15. כל המקררים והמקפיאים בעסק יהיו מחוברים למערכת בקרה שתתריע בזמן אמת על כל שינוי קיצוני בטמפרטורה (תקלה במערכת הקירור).



מפרט אחיד - וטרינר עירוני

6.6. שולחנות העבודה

- 6.6.1. השולחנות יהיו עשויים ממתכת בלתי מחלידה.
- 6.6.2. בעסק יש להקצות שולחנות עבודה ייעודיים ונפרדים לטיפול בבשר בקר ובבשר בעלי כנף.
- 6.6.3. בסמוך לכל שולחן עבודה יותקן כיור ובו ברז מים חמים וקרים. בצמוד לכיור יותקנו מתקנים לסבון נוזלי ולמגבות נייר.
- 6.6.4. לקהל הלקוחות לא תהיה כל גישה אל שולחנות העבודה בעסק.
- 6.6.5. משטחי החיתוך יהיו עשויים מחומר מאושר לתעשיית המזון.
- 6.6.6. משטחי החיתוך הייעודיים לטיפול בבשר בעלי כנף ובשר בקר יובדלו ביניהם חזותית כך שניתן להבדיל ביניהם בנקל.
- 6.6.7. סכינים ייעודיים לחיתוך בשר בעלי כנף ובשר בהמות יובדלו ביניהם חזותית בצבע שונה.

6.7. אצטבאות וחומרי ניקוי

- 6.7.1. יש להתקין אצטבאות נפרדות לכלי עבודה, ציוד וחומרי אריזה.
- 6.7.2. האצטבאות יהיו עשויות מחומר קשיח ומאושר, שאינו סופג והניתן לניקוי וחיטוי בנקל.
- 6.7.3. חומרי הניקוי יוחזקו בתוך ארון ייעודי וסגור.
- 6.7.4. יש להשתמש בחומרי ניקוי המאושרים ע"י משרד הבריאות לתעשיית המזון.
- 6.7.5. אין להשתמש בחומרי ניקוי המדיפים ריחות חריפים העלולים להיספג במוצרי המזון הנמכרים בעסק.
- 6.7.6. כל האצטבאות יוצבו בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה באופן שיאפשר את שטיפת הרצפה.

6.8. בול קיצוץ

- 6.8.1. על הבול להיות מחומר פלסטי קשיח וניתן להזזה על מנת לנקותו היטב מכול צדדיו.
- 6.8.2. יש לנקות ולהקציע את בול הפלסטיק מידי יום.
- 6.8.3. אין להשתמש בבול קיצוץ מעץ או מכל חומר אחר שלא ניתן לניקוי ולחיטוי.

6.9. שלמות וניקיון הכלים והרהיטים

- 6.9.1. האצטבאות, השולחנות, המאזניים, הסכינים, הגרזנים, המסורים, הווים, המכונות לחיתוך בשר וכל הרהיטים והכלים יהיו שלמים ונקיים בכל עת. לא יאושרו כלי עבודה או ריהוט מעץ או כלי עבודה שאינם ייעודיים לתעשיית המזון.
- 6.9.2. יש להצמיד לקיר פסים מגנטיים המשמשים להצמדת סכיני עבודה, לכל מדור פס בנפרד.



מפרט אחיד - וטרינר עירוני

6.10. מסך אויר ומלכודת חרקים מעופפים

6.10.1. יש להתקין בכניסה לעסק מסך אויר באופן שתמנע כניסת חרקים מעופפים. חובה להציב מלכודת זבובים חשמלית (קטלן) ללכידת חרקים מעופפים. אין להציב המלכודת מעל או בסמיכות למוצרי מזון ומשטחי עבודה.

6.11. מטחנות

6.11.1. בעסק יוצבו שתי מטחנות מקוררות נפרדות לבשר בהמות ובשר בעלי כנף. מטחנה מקוררת נוספת במידה וקיים מדור דגים.

7. אשפה

בעסק, יהיה ליד כל שולחן עבודה פח אשפה אחד לפחות עם מכסה. פח האשפה יהיה סגור בכל עת. הפתיחה תהיה בעזרת פדל רגל. יש לשים שקית אשפה חד פעמית בעובי מתאים בתוך הפח. פסולת של מזון מן החי, כגון בשר עופות או דגים ומוצריהם, יש לצבור בשקיות פלסטיק עבות וקשורות היטב, שישמרו בתוך מקרר עד להוצאתן לכלי אצירת האשפה בסמוך למועד הפינוי. נוהל פינוי האשפה מהעסק יתואם מול מנהל מח' התברואה העירונית או המוקד העירוני.

8. בית שימוש

- 8.1. בית השימוש יותקן בסמוך לחנות - אך אסור שיהיה קשר ישיר בין בית השימוש והחנות.
- 8.2. בבית השימוש חייב להיות כיור עם ברז מים זורמים.
- 8.3. ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר, ופח אשפה.
- 8.4. במידה וחדר השירותים נמצא בתוך כותלי העסק, יש להפריד את השירותים עלידי שתי דלתות, דלת כניסה לחדר השירותים ודלת מבוא אשר תפריד את שטח המכירה מאזור השירותים. בכל מקרה לא יימצא בית השימוש בשטח העבודה והמכירה של האטלז.

9. העובדים

- 9.1. לבוש העובדים
- העובדים יהיו לבושים בכל עת בפריטים הבאים:
- חלוק לבן ונקי בעל שרוולים קצרים.
 - כובע לבן ונקי.
 - סינר לבן ונקי לשימוש חד פעמי שאורכו עד למטה מהברכיים.
 - מגן זקן חד פעמי לבעלי זקן ארוך.
 - לא יועסק אדם בחנות הסובל מפצעים על ידיו ואצבעותיו או אם ישנה תחבושת על ידיו או אצבעותיו.
 - חל איסור לעבוד עם תכשיטים על הידיים והאצבעות (צמידים, טבעות וכיו"ב).
 - לא יועסק בחנות אדם חולה או נושא גורם מחלה אשר מהווים סכנה לבריאות הציבור. ואשר עלולים להיות מועברים דרך מזון.
 - לא ישתה, לא יעשן ולא יאכל עובד בתחום המכירה או העבודה, אלא במקום שיועד לכך.
 - העובדים יקפידו על ניקיון גופם באופן המניח את הדעת.



מפרט אחיד - וטרינר עירוני

9.2. הסמכה (עדיין לא בתוקף אופציה עתידית)

9.2.1. בכל אטליז חייב להיות נוכח בזמן העבודה קצב מוסמך. הסמכה של קצב מוסמך תינתן על ידי משרד הבריאות והשירותים הווטרינרים וזאת לאחר שהקצב עבר בהצלחה את קורס ההסמכה.

9.2.2. לא יינתן רישיון עסק לאטליז ללא קיום של קצב מוסמך.

10. שונות

10.1. אסור להחזיק בחנות חפצים או סחורות שאינם שייכים לעסק למכירת מוצרי מזון מן החי או מכשירי/ כלי עבודה המשמשים לפעולות יצרניות אסורות כגון: מכונת ואקום, מכונה לעשיית מוצרי נקניק, אחר.

10.2. יש לשמור על ניקיון יסודי של החנות, מקררים וסביבת החנות.

10.3. חובה לבצע הדברות שוטפות ע"י מדביר מוסמך ולשמור אישורים המעידים על הביצוע.

10.4. בעסק יוגדר מקום לתליית בגדי העובדים, יוצבו לוקרים (ארוניות) לציוד אישי.

10.5. לא ישמש העסק כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שכזה.

11. נהלי עבודה

11.1. אין לקבל לעסק מוצרי מזון מן החי, בעלי כנף, בשר בהמות ודגים ללא שנבדקו ואושרו על ידי הרופא הווטרינר העירוני טרם שיווקם (בדיקת מישנה).

11.2. אין לקבל לעסק מוצרי מזון ממפעלים ללא רישיון יצרן, רישיון עסק, היתר שחיטה (משחטות ובתי מטבחים) בתוקף.

11.3. אין להחזיק בעסק בשר, עופות ומוצריהם מחוץ למקרר ו/או המקפיא הכל בהתאם להוראות היצרן.

11.4. אין לטחון בעסק בשר בהמות ובעלי כנף אלא לעיני הלקוח ולבקשתו בלבד. יש לטחון רק בשר בקר קפוא המגיע בצורת רצועות או בשר בהמות ובעלי כנף טרי.

11.5. אין לבצע בעסק כל פעילות יצרנית של פירוק, אריזה, הקפאה, הפשרה, תיבול וכד' ללא רישיון יצרן.

11.6. בעסק צריכה להיות הפרדה מלאה באחסנה, בטיפול ובעבודה בין בשר בהמות לבעלי כנף.

11.7. בעסק יהיו מטחנות מקוררות נפרדות לבשר בהמות ולבעלי כנף.

11.8. כל חלקי הבשר והעוף המוחזקים בעסק יהיו מלווים בתווית אשר תכלול את המקור ואת התאריך האחרון המותר לשיווק. אין להחזיק/ לאחסן/ למכור בעסק מוצרי מזון שהתאריך האחרון לשיווקם פג.

11.9. בשר בקר הארוז באריזת וואקום יסומן בסימון תאריך ושעה מיד עם פתיחת אריזת הוואקום. יש לשמור בסמיכות למוצרים את התאריך המקורי.

11.10. אין להחזיק בחנות חפצים או סחורות שאינם שייכים לעסק למכירת מוצרים מן החי.

11.11. יש לשמור על ניקיון יסודי של החנות, המקררים וסביבת החנות.

11.12. אסור לבעל החנות או לכל אדם אחר, לעסוק בתוך החנות בכל מלאכה או עיסוק אחר זולת מכירת מוצרי מזון מן החי.

11.13. לא ישמש העסק כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שכזה.



מפרט אחיד - וטרינר עירוני

11.14. טחינת בשר

- 11.14.1. אין לטחון בשר מראש אלא לעיני הלקוח בלבד.
- 11.14.2. מכונת הטחינה תהייה מצוידת בגוף קירור פנימי בטמפ' 0-2 מעלות צלזיוס ותהיה בעלת מד בקרת טמפ'.
- 11.14.3. טחינת הבשר תתבצע על שולחן עבודה ייעודי.
- 11.14.4. לכל סוג מוצר מן החי (בעלי כנף, בקר, דגים), תהייה מכונת טחינה נפרדת.
- 11.14.5. מותר לטחון בשר טרי או בשר בקר קפוא המשווק ברצועות.
- 11.14.6. הפשרת הרצועות תתבצע במקרר ייעודי.
- 11.14.7. טמפ' חומר הגלם הקפוא לטחינה לא תעלה על -5 מעלות צלזיוס.
- 11.14.8. בשר שהופשר ולא בא לידי שימוש באותו יום, יושמד.

11.15. הטיפול בבשר, עופות, דגים ומוצריהם

- 11.15.1. אין לקבל לעסק בשר בהמות, עופות או דגים ו/או מוצריהם שלא עברו בדיקה במחלקה הווטרינרית ושעל תעודת המשלוח הווטרינרית שלהם לא מוטבעת חותמת המחלקה הווטרינרית "נבדק והותר" (בדיקות משנה).
- 11.15.2. את התעודות הווטרינריות החתומות יש לרכז בקלסר ולשמור לפחות ל 3 חודשים.
- 11.15.3. בעסק, במקררי העסק ו/או במדורי החנות אסור להחזיק, למכור ו/או להציע למכירה או להעביר לאחר בכל דרך מדרכי העברה מוצרי בשר בהמות, בעלי כנף או דגים שאינם ראויים למאכל אדם.
- 11.15.4. יש להביא לידיעת הרופא הווטרינר העירוני וללא דיחוי על הימצאותם של בשר בהמות, בעלי כנף ודגים ו/או מוצריהם שאינם ראויים למאכל אדם מכל סיבה שהיא או נתקיים לגביהם ולגבי טיבם ואיכותם ספק ולו הקטן ביותר.
- 11.15.5. אסור להחזיק מוצרי בשר בהמות, בעלי כנף או דגים מחוץ למקרר או למקפיא.
- 11.15.6. מוצרים מצוננים יוחזקו בתוך המקרר מיד עם קבלתם. הוצאתם של המוצרים מהמקרר תעשה מיד לפני מכירתם לצרכן.
- 11.15.7. המוצרים יוחזקו בתוך כלים שלמים ונקיים (עדיף כלים מנירוסטה), אשר ניתנים לניקוי וחיטוי בנקל.
- 11.15.8. אין להחזיק או למכור בעסק מוצרי בשר בהמות בעלי כנף, או דגים שהתאריך האחרון לשיווקם פג.
- 11.15.9. חל איסור להחזיר לספקים מוצרי מזון מהחי קפואים שאינם ראויים למאכל אדם או שפג תוקפם, יש להשמידם במקום או לדווח לווטרינר העירוני.
- 11.15.10. יש לנהל רישום יומי עם פירוט הכמויות שהושמדו.



מפרט אחיד - וטרינר עירוני

11.15.11. חל איסור להחזיר לספק שום מוצר מזון מן החי טרי/מצונן.

11.15.12. למכירת בשר בקר הארוז באריזת וואקום יש לקבל אישור מראש ובתנאי שהוצבו בעסק מקררים ייעודיים לאחסון הבשר ומקררים ייעודיים לתליית הבשר לאחר פתיחת האריזה.

11.15.13. לא יוחזק בעסק בשר בקר שמקורו בבשר הארוז באריזת וואקום, אם עברו 48 שעות מרגע פתיחת האריזה.

11.15.14. לא יימכר בעסק בשר בקר מצונן הארוז באריזת וואקום אלא לאחר פתיחת האריזה ואוורורו למשך שעתיים ובהתאם להוראות היצרן.

11.15.15. בעסק מותרת מכירת מוצרים (קפואים) ארוזים ומסומנים מראש ע"י יצרן בעל רישיון יצרן כדין.

11.15.16. חל איסור מוחלט על הפשרת מוצרים קפואים ומכירתם כמוצרים מצוננים.

11.15.17. אין להקפיא מוצרים מן החי, טריים או מצוננים.

11.16. עטיפת מוצרי מזון מן החי

11.16.1. אסור לעטוף מוצרי מזון מן החי בחומרי עטיפה משומשים או בעיתונים.

11.16.2. מותר להשתמש בנייר לבן נקי וחדש בלבד או בכל חומר עטיפה אחר המאושר לתעשיית המזון.

11.17. שמירת עקיבות של מוצרים מן החי

11.17.1. אחסון והצגה למכירה של מוצרים מן החי תתבצע אך ורק אם נשמרת עקיבותם - מקור ותפוגה של חומר הגלם.

11.17.2. בעסק מותרת מכירת מוצרים קפואים/מצוננים אשר נארזו וסומנו מראש ע"י יצרן בעל רישיון יצרן ועסק כדין.

11.18. פעולות יצרניות אסורות

11.18.1. חל איסור מוחלט על הפשרת מוצרים מן החי/מזון קפואים ומכירתם כמוצוננים.

11.18.2. חל איסור על הקפאת מוצרים מן החי מצוננים ומכירתם כקפואים.

11.18.3. חל איסור מוחלט על ביצוע פעולות ייצור כגון: תיבול, שימוש במרינדה, שימוש בירקות, הקפאת בשר טרי, אריזת בשר טרי באריזות מראש, אריזת בשר בעטיפת וואקום, פירוק ואריזה מחדש באריזות משנה עצמיות של מוצרים מן החי קפואים או כל פעולה יצרנית אחרת.

11.18.4. חל איסור על שימוש בפחת (שאריות) כמזון לבני אדם או בעלי חיים.

11.19. מוצרים מן החי פגי תוקף

11.19.1. מוצרים מן החי כגון בשר, דגים, עופות ומוצריהם כולל תבשילים, סלטים, ממרחים, טרי, מצונן, קפוא לא יאוחסנו בתחום העסק מעבר לתאריך האחרון המומלץ לשימוש בהם, המסומן על גבי אריזתם.

11.19.2. המוצרים יוחזרו לספק בסמוך וטרם פג תוקפם או יושמדו לדחסן האשפה, ותשמר האריזה המקורית הריקה לצורך זיכוי מול היצרן.

11.19.3. מוצרים מן החי ללא סימוני ייצור/פג תוקף יחשבו כמוצרים פגי תוקף



