

תקנות לפיקוח על ייצוא של בעלי חיים ושל תוצרת מן החי (מוצרי עוף), התשל"ז-1¹ 1976

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, התשי"ז-1957 (להלן - החוק), וסעיף 20 לפקודת מחלות בעלי חיים, 1945 (להלן - הפקודה), ולאחר התייעצות בוועדה מייעצת שמונתה לפי סעיף 11 לחוק, אני מתקין תקנות אלה:

פרק א': הגדרות

1. הגדרות

(תיקון התשס"ז)

בתקנות אלה -

"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 שמוקו 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, הוושט, המעינים, איברי המין של מטילות ותרנגולים וריאות ואשר ניתנים 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 אריזת 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 הסמיך לכך בכתב;

"וטרינר מפקח" - רופא וטרינרי שהסמיכו המנהל לענין תקנות אלה לגבי מפעל פלוני;

"ייצור" - כל פעולה הנעשית בעוף מעת הגיעו למפעל ועד לאחר שחיטתו 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;

"כלי רכב" - כלי רכב המיועד להובלת מצרכים בלבד, המצוייד במיתקן קירור תקין בעל כושר קירור של מינוס ¹

18 צלזיוס אם הוא מיועד להובלת מצרך קפוא, ושל מינוס ¹ 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 אחוזים 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 נארזים מוצרי עוף למשלוח, להשגה 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, 1940;

"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 השחוסים 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 10 שעות, ובמפעל המייצר במשמרת אחת, פרק זמן של ייצור שאינו עולה על 12 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 גיניאה, חיים או שחוסים;

"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 במתכוון שלא על פי דין, או ארז באריזה העלולה לפגוע בבריאות אדם, או עוף שמת מסיבה שאינה שחיטה;

"פקח" - אדם שהסמיכו המנהל לענין תקנות אלה לגבי מפעל פלוני;

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

"קרביים" - ושט, זפק, קורקבן, מעיים, קנה, ראות, לב, כבד, טחול, כליות, אברי-המין, בלוטות-השומן, ציפרניים וראש;

"רופא מחוזי" - הרופא המחוזי של לשכת הבריאות במחוז שבתחומו מצוי המפעל;

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

"שארית ביאולוגית" - חומר כל שהוא, כולל מטבולטים, 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. תנאים לייצוא

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

3. אישור יצוא ואגרה

(תיקון התשנ"ה)

(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, לפי הדפסתם והצמדתם, וכל מצרך אשר הוצג לשם קבלת אישור ליצוא חייב בעיבוד וסימון בהתאם לנאמר בתקנה זו.
(ג) ² בעד אישור כאמור בתקנת משנה (א) ישלם מבקש האישור, במועד מתן האישור, אגרה בסך 44.00 שקלים חדשים.

4. תעודת סירוב לאשר

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

5. הודעת סירוב

ההודעה האמורה בסעיף 7 לחוק תינתן בטופס שבתוספת השלישית.

6. מועד למתן החלטת מבקר

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

7.

(בטלה).

8. פטור משלוחי נסיון

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 -

(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) הכמות של כל סוג מצרך לא תעלה על 50 ק"ג.

9. מתן כתב אישור ופקיעת תקפו

(א) לא יקים אדם ולא יפעיל מפעל המיועד לייצור מוצרי עוף לייצוא אלא אם נבנה על פי חוק התכנון והבניה, התשכ"ה-1965, וניתן לגביו אישור מאת המנהל, ולא יופעל המפעל אלא בהתאם לתנאי כתב האישור, ובלבד שניתן לו רשיון על פי חוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968.

(ב) כתב האישור ישא מספר סידורי אשר ישמש מספר זהוי של המפעל.

(ג) מפעל שצוין 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.

10. בקשה לכתב אישור

(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 שיווצרו 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, התשכ"ח-1968.

11.

אגרת כתב אישור

3

(תיקון התשל"ט)

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

למפעל שהוא משחטה בלבד - 78 ש"ח;

למפעל שאינו כולל משחטה - 157 ש"ח;

לכל מפעל אחר - 242 ש"ח.

12. סירוב או ביטול כתב אישור בגלל זיהומי אוויר וריחות רעים

(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.

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

13. סירוב ליתן כתב אישור

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.

14. הפעלת מפעל מאושר

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.

15. תיקונים דרושים

מצא המנהל כי המפעל אינו תקין, נקי או מתאים לדרישות תקנות אלה, לתכניות ולמפרטים שהוא אישר או לתנאי כתב האישור, וכי לשם הבטחת התיקנות, 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.

16. עבודות הרחבה דרושות

מצא המנהל כי לשם הבטחת התיקנות, 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.

17. שימוש נכון והרחבת המפעל

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.

18. עובדים במפעל

(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 ההוראות 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 ימסר כתב ביטול קודם לתשלום אגרת בדיקה לפי תקנה 20; לא שוכנע המנהל כי העילה למתן הצו הוסרה, יודיע למפעל תוך

(תיקון התשל"ט)

(א) בעד בדיקה לפי תקנת משנה 19(ג)2) תשולם אגרה בסכום של 39 ש"ח 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 ראייה 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. ערר

(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 לערר, 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. ועדת ערר סדריה וסמכויותיה

(א) שר החקלאות ימנה, בהודעה ברשומות, ועדת ערר של שלושה לענין תקנות 21 ו-37; יושב ראש הוועדה 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; דנה הוועדה 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.

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

(ז) העורר והמנהל זכאים להיות מיוצגים בפני ועדת הערר על-ידי באי-כוחם; תנתן לעורר הודעה 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.

(בטלה).

24. נקיין העובדים

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

25. נקיון אמצעי ייצור והובלה

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 לניקיון וחיטויים בהתאם להוראות התוספת השביעית.

26. נקיון המפעל

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

(ב) האחראי על המפעל יתקין במפעל סידורים, מיתקנים וציוד ויחזיק במפעל מלאי חמרי ניקוי וחיטוי, 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. נקיון תנאי לייצור

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

28. אור

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

29. ייצור במקום מתאים

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

30. הקף הייצור והפיקוח לניקוי

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

(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 וחיטוי.

31. נוכחות הפקחים וביצוע תפקידיהם

(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.

32. פיקוח בשעות נוספות וחגים

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

33. איסור הכנסת בעלי חיים

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

34. הגבלת הכניסה

(א) לא יכנס 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.

35. בדיקה רפואית של בעל היתר-כניסה

אדם שניתן לו היתר-כניסה ייבדק בדיקה רפואית בכל עת שיורה 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).

36. סירוב היתר-כניסה, התלייתו וביטולו

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 להוראתו 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.

37. ערר

(א) אדם שנפגע על-ידי סירוב, התליה או ביטול לפי תקנה 36 המתייחס אליו, רשאי לערור 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 המחוייבים 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.

38. הפרדה של מפעל ליצוא

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.

39. כניסה למפעל

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.

40. זיהוי צוות הפיקוח

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.

41. סימון עיכוב ודחיה

(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.

42. הצמדת תו רשמי

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.

43. הכנסת מוצרי עוף או מוצרי בשר לייצור למפעל

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.

44. הוראות במקרה של זיהום מים

נזדהמו המים במפעל, מחמת שטפון או מחמת כל סיבה אחרת -

- (1) ייפסל כל עוף ומוצר עוף וכל מרכיב המשמש להכנת מוצרי עוף;
(2) ינוקו 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. איסור השהיית עוף

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

46. איסור הוצאת עוף

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

47. בדיקה, היתר או דחיית שחיטה ופסילה

- (א) עוף ייבדק בידי מפקח וטרינר או מפקח, במשחטה בה יישחט, לפני שחיטתו, בהתאם לתוספת העשירית.
(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. טיפול בעוף שחוט

- (א) הקזת הדם מעוף שחוט תבוצע מיד בתום שחיטתו ובשלמות, תוך שמירה על נקיין 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. הוצאת קרביים

(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 הזפק, המעיין, הקורקבן או כיס המרה ומבעד פי הטבעת; כל הפעולות הללו ייעשו לפני השטיפה האחרונה ובכל מקרה לפני הכנסת בשר העוף למכלי הצינון.

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

50. בדיקה והחלטה שלאחר השחיטה

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

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

51. עיכוב עופות שחוטים

(א) בדיק פקח עופות שחוטים ולא החליט כי הם ראויים למאכל אדם בהתאם לתקנה 52, ינהג 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. התרה למאכל אדם

(תיקון התשמ"א)

(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, לפי הדוגמא שבתוספת החמש-עשרה.

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

(1) אריזת המצרך בעטיפה שעליה מוטבע הסימן, באופן שלא יהא ניתן להסיר את הסימן מן האריזה בלי

לפגוע בה; העטיפה תהיה עשויה מפלסטיק בלתי רעיל או מנייר בלתי רעיל העמיד בפני רטיבות או מחומר אחר שאישר לכך המנהל;

(2) החתמת 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. פסילה

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.

54. השמדת פסולין

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

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

55. קירור בשר עוף

(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 ושהטמפרטורה שלהם אינה עולה על 7° צלזיוס.

(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 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 בפיסקה (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° ⁴ צלזיוס או פחות.

(ה) (1) במערכת צינון של מים וקרח יובטח שהקרח הוכן ממקור מים מאושר; גושי קרח יירחצו לפני

קרישתם על-ידי התזת מים ממקור מים מאושר על כל צידי הגוש; גושי קרח ופתיתי קרח יוחסנו בתנאים סניטריים.

(2) מכלי צינון אוטומטיים יהיו מצויידיים במד קור רושם עם מעגל רישום של 24 שעות; תרשים הטמפרטורות היומי יימסר לוטרינר המפקח עם גמר כל יום עבודה.

(3) במכלי צינון אוטומטיים הספקת המים הטריים למדור הראשון של המערכת חייבת להיות לפחות 2 ליטר

מים ליום לפטם 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 המוכנסים למדור הראשון כאמור אשר נתן 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 הביקורת הוטרינרית יקוררו על-ידי אוויר קר, קרח או התזת מים קרים תוך ניקוז מתמיד, אך לא במי קרח.

(1) (1) עם ניתוק הקרביים מעוף שחוט ינותקו מהם האיברים הפנימיים שיישטפו במים בשיטה שהורה המנהל, יוכנסו למכל שבו סידורי ניקוז 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 הפסקה, ובכל מקרה יסתיימו לפני תום שעתיים מעת ניתוק הקרביים מהעוף השחוט.

(2) כשמכל צינון אוטומטי משמש לצינון איברים פנימיים, לא תהיה הספקת המים המאושרים פתוחה מליטר אחד ל-10 פטמים, וכאשר גם צוארים יצוננו 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. בשר עוף ואיברים פנימיים תוך כדי הכנתם לאריזה ואריזתם וקירורם מחדש

(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 ניקוז 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. אי השהייה בקירור

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, 64 ו-66.

עוף שחוט שפוטם להפקת כבדו

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 וינתקו ממנו הקורקבן, המעיים, הטחול, הכליות והכבד בעודם מחוברים ועטופים יחד בשכבת שומן שהתקשה בקירור, וכן יתר הקרביים; מיד לאחר מכן תוסר ותנתק עטיפת השומן, כשהיא שלמה, מהאיברים המנויים בתקנת משנה זו, והאיברים ינתקו 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 מתקנות משנה (ב)(2) ו-(ד).

פרק ז': מוצרי עוף

59. מוצרי עוף מוקפאים

(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, לוודא 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°⁵ 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:

שם מוצר העוף	טרי	מבושל
(1) חזה הודו בלי עצמות או רולדה של חזה הודו בלי עצמות	14	
(2) שוקי הודו בלי עצמות או רולדה של שוקי הודו בלי עצמות	8	
(3) בשר הודו בלי עצמות או רולדה של בשר הודו בלי עצמות	15	
(4) חזה עוף בלי עצמות או רולדה חזה עוף	18	20

(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 הוטרינרי 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. רטיבות מותרת במוצר עוף מקורר או מוקפא

(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:

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%;

4.5 (2) ק"ג ועד 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 ויצון במכל צינן המשכי ויוחזק להבשלה נוספת במי פתיתי קרח, יוכל להיות כבד ממשקלו לפני הצינן בלא יותר מ-10%.

(ה) על אף האמור בתקנת משנה (א), מוצר עוף שהוא בשר עוף המיועד להיות ארוז ושמור בפתיתי קרח ולא כאמור בתקנות משנה (ב) ו-(ד), יוכל להיות כבד ממשקלו לפני הכשרה על פי דיני ישראל וציננו, בתחנה האחרונה 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.

61. הפשרת בשר עוף קפוא

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.

62. מוצרי עוף מבושלים או ממולחים

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

63. מוצרי עוף מעושנים

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

64. שימורים

(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 שנשטף 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 אריזות, בתו סימון אשר יחליף את צבעו כאשר האריזה התחממה כנדרש בתהליך טיפול בחום; המנהל רשאי לאשר להבטחת מטרה זו גם אמצעי אחר כל עוד שוכנע מיעילותו;

(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 בתקנת משנה (3); מוצרים אלה, אם הם מוקפאים, יסומנו "שמור בהקפאה", ואם אינם מוקפאים, יסומנו "עלול

להתקלקל, שמור בקיור".

65. השמדת שימורים שנדחו או טיפולם מחדש

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 לסיומו, 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; האריזות ייבדקו בידי וטרינר מפקח לפני שחרורן.

66. מבחן אינקובציה לשימורים

(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.

(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 משופרים 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. פסילה והשמדה

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

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

68. תמצית מרקים

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

69. איסור השימוש במצרכים שלא נבדקו והותרו

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

70. זיוף מוצר עוף

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

71. חמרים רעילים או מזיקים

(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.

72. חמרים מוספים והקרנה

(א) לא ייצא 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 דו-תחמוצת 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.

73. סימון מוצרי עוף

(תיקון התשל"ז)

(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 ניתוח מעבדתי על בסיס אצוה 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, ומעניהם;

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

(6) תאריך סיום הייצוא, במפורש או בסימון סתר.

(ו) 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. סימן מזויף

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

(ב) לענין תקנה זו, סימן מזויף הוא סימן שנתקיים 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 תזונתית 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 ובתוספת שלוש-עשרה.

פרק ח': הוראות שונות

75. איסור ההוצאה, ההכנסה וההובלה של מצרכים שלא נבדקו והותרו

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

76. תעודה וטרינרית להעברת מצרכים

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.

77. מכלים להעברת מצרכים

(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 בנייר או מחומר אריזה כאמור בתקנת משנה (ג) או בכיסוי מפלסטיק בלתי רעיל.

(ב) מכל ומכסתו 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 ינוקו, לפני שימוש חוזר, על-ידי קיטור בטמפרטורה של 120° צלזיוס לפחות ודטרגנטים שאישר לכך המנהל ויחוטו בחומר שאישר לכך המנהל.

78. סימון מכלים

מכל האמור בתקנה 77 שבתוכו מצרכים, יסומן בתווית שבה צוין מספר הרשיון ותאריך פעולת הייצור האחרונה שנעשתה במצרכים שבתוך המכל.

79. הובלה בכלי רכב מתאים

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.

(תיקון התשל"ט)

(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) ⁶האחראי על המפעל ישלם, בעת נטילת הדוגמאות, בעד הבדיקות המנויות מטה את דמי השירות הנקובות לצדן:

1. בדיקה בקטרילוגית - ספירת חיידקים - ש"ח 119 לדוגמה
2. בדיקת נוכחות סלמונלה, סטפילוקוקים וכיוצא באלה - ש"ח לדוגמה/לסוג חיידקים
3. בדיקה כימית - ש"ח 76 לדוגמה
4. בדיקה היסטולוגית - ש"ח 55 לדוגמה
5. בדיקה לקיום שאריות אנטיביוטיקה - ש"ח לדוגמה/לסוג אחד של אנטיביוטיקה
6. בדיקה לשאריות הורמונים - ש"ח 76 לדוגמה
7. בדיקה לשאריות חמרי הדברה - ש"ח 76 לדוגמה
8. בדיקה לתכולת מים עודפים - ש"ח 17.50 לדוגמה
9. בדיקה כימית -
 - א. חלבון, סידן, זרחן, מלח - ש"ח 55 לדוגמה
 - ב. % מים - ש"ח 17.50 לדוגמה
 - ג. % שומן - ש"ח 55 לדוגמה
 - ד. % אפר - ש"ח 17.50 לדוגמה

81. הגשת דינים וחשבונות

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

82. התליית כתב אישור

(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 שלאחריה - 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-19(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. הפסקת ייצור בשל הפרה

(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. החלת הוראות שבדינים

תקנות אלה יראו 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 נותן 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, התשי"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 שהם המחמירים פחות מתקנות אלה, או הסותרים את האמור בתקנות האלה או אינם מתיישבים עמהן או עם תהליכים או שיטות שנקבעו בהן.

85. עותקי הודעות

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

86. אחריותו של האחראי על המפעל

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 בעלו, 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. חזקה על ייצור מצרך

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

88. חובת הראיה

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

89. כפיפות התוספות

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

90. דינים אחרים

תקנות אלה באות להוסיף על הוראות כל דין אחר.

91. תחילה

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

7 תוספת ראשונה-תוספת שלישית

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.
- ב. תרשים מפורט בקנה מידה של 1:100 ובו יצוינו 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 יצוינו מבני המפעל ומיתקניו בציון היעוד.
- ד. תרשים מפורט של כל אחד ממבני המפעל ומיתקניו בציון מקומם המדוייק לרבות פרטים אלה וכל פרט אחר שידרוש המנהל:

- (1) דלתות וחלונות;
- (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)

חלק א': משחטה

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) סדור 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 נקבע בתקנות כדי לאפשר בנוחיות בדיקת הוטרינר 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, יעשו 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 נותה וסבירה. שינוע וסרט נע יתוכננו ויוחזקו באופן שלא יזוהמו בשמן סיכה, בשומן או בלכלוך המסגרות לתליה, אשר יעשו אף הם מחומר אל-חלד. סרט נע המשמש להעברה של מוצרי עוף יהיה עשוי מחומר אטום לחדירת מים. מרזב אל-חלד יותקן מתחת לשינוע תליה 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 וחרמרים 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 במכלי 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 ואריזתו לפי הצורך;

(ב) שולחנות בדיקה והוצאת קרביים ושולחנות לפירוק בשר יהיו עשויים ממתכת 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 ⁸ מתקנים

וציוד נוסף, אשר ישמש את מטרות הייצור במפעל.

(7) חדר פסולת - ימצא 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) החזקת 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.

פרוזדור 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 ממתכת אל-חלד או פלסטיק עם מכסה, למגבות משומשות.

בתי שימוש יצוידו באסלות לפי המפורט להלן:

מספר בתי שימוש נדרשים	אנשים מאותו מין
1	1-10
2	11-25
3	26-50
4	51-80
1	על כל 30 עובדים נוספים 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 יוחזקו 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 מלח - יהיה אטום בפני חרקים ומכרסמים, ויהיה מצויד במשטחים לשם החזקה נאותה של שקי המלח.
- (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 ניקוי וחיטוי 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 וחיטויים יצויד במים קרים וחמים, במיתקנים להחזקת חמרי ניקוי וחיטוי ובמכלי רחיצה ואצטבאות, הכל כדי לאפשר פעולות ניקוי 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 הנזלי.

חלק ב': מפעל לייצור מוצרי עופות

מפעל לייצור מוצרי עופות יכלול מדורים וחדרים אלה:

- (1) מדור לקבלה והחסנה של בשר עוף כחומר 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-סטרתית רצופה של עופות ומוצרים, ללא הצטלבויות וללא אפשרות של חזרה לאחור.
3. תהא הפרדה גמורה בין המדורים המשמשים לשחיטה, לייצור, לבידוד ולפסולת.
4. מחיצות, קירות פנימיים, דלתות, רצפות ותקרות יבנו 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 והיו מחומר בלתי חדיר למים; המכלים יהיו מסומנים בפס צהוב לכל הקפם.

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 ינוקו לפני תחילת העבודה במים חמים, בסבון ובמברשת לצפרניים - ניקוי הידיים יעשה גם

במשך העבודה לפי הצורך ולאחר סיום העבודה; הידיים ינוקו 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 ובעזרת 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 ניגש 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 שחפתי.

תוספת שביעית

(תקנה 25)

הוראות בדבר ניקוי מכשירי עבודה וכלובים

1. הסכינים ומכשירי העבודה האחרים יהיו עשויים מחומר ובצורה הניתנת בנקל לניקוי, הרתחה וחיטוי. הנדנים להחזקת הסכינים יהיו ממתכת בלתי מחלידה או מחומר פלסטי שאישר המנהל, ובצורה המאפשרת ניקוי מושלם תוך כדי פירוק לחלקים.

2. 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 מחטה.

החיטוי ייעשה על ידי טבילה של כלובים בבריכות המכילות חומר חיטוי כאמור, או על ידי שטיפתם במיתקן שטיפה מכני, בחומר 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

1. התלכך 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, יעשה הדבר בכלי רכב סגור לחלוטין אשר ימנע נזילת נוזלים ופיזור פסולין או פסולת עד למקום המיועד להשמדתם.

תוספת תשיעית

(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 שימושו 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 מכונת שרף;
 - (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 מסויימת, 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 הלהקה 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 ניקוז מושלם של כל הנוזלים מבשר העוף, וזאת לפני אריזת המצרך.
 - (ג) ניתוק האברים 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 שנמצאו 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

"פסלות ⁹שלמה" - 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			1% כאשר נמצא
עופות או		(1) polysorbate 80	בתערובת עם
תערובת עם	תחליף	polyoxyethylene (20)	polysorbate
שמנים של		(sorbitan monooleate	הסה"כ לא יעלה
ירקות		על 1%.	
		(2) propylene glycol	
		mono and diester of	כנדרש
		fats and fatty acids	
			1%, כאשר
			נמצא בשימוש
		(3) polysorbate 60	בתערובת עם
		(polyoxyethylene (20)	polysorbate
		(sorbitan monostereate	הסה"כ לא יעלה
			על 1%.

חמרים	(1) acid esters of	כנדרש
תחליביים	mono and diglycerides	
	(2) glycerol-lacto	
	stereate oleate or	כנדרש
	palmitate	
תחליב וגם		
אנטי	lecithin	כנדרש
אוקסידנט		

חמרים המאושרים לשימוש במוצרי עוף

המוצר	סוג החומר	שם החומר	כמויות
1. שומן			1% כאשר נמצא
עופות או		(1) polysorbate 80	בתערובת עם
תערובת עם	תחליף	polyoxyethylene (20)	polysorbate

שמיים של ירקות
(sorbitan monooleate) הסה"כ לא יעלה על 1%.

(2) propylene glycol

כנדרש mono and diester of fats and fatty acids

1%, כאשר

נמצא בשימוש

(3) polysorbate 60

בתערובת עם

polysorbate

(polyoxyethylene (20)

(sorbitan monostereate

הסה"כ לא יעלה

על 1%.

חמרים תחליביים
(1) acid esters of mono and diglycerides
כנדרש

(2) glycerol-lacto

כנדרש stereate oleate or palmitate

תחליב וגם

אנטי אוקסידנט
כנדרש lecithin

המוצר סוג החומר שם החומר כמויות
תחליב mono- and diglycerides כנדרש

(glycerol palmitateetc)

חמרים לטיפול במי קירור
(1) calcium chloride כנדרש

(2) citric acid

(3) dioctyl-sodium

0.05%	(1) sulfocuccinate	ברטורטים בתעשית שימורים לשם הגנה
	-disodium-calcium	על קופסאות
	ethylene-diamine	שימורים
כדרש	(2) tetraacetate	מפגיעה
כדרש	(3) disodium phosphate	חיצונית
כדרש	(4) ethylene- diaminetetraacetic acid	
0.002%	(5) isopropanol	
כדרש	(6) potassium	
	(7)	
כדרש	pyrophosphatepropylene glycol	
כדרש	(8) sodium bicarbonate	

כדרש (9) sodium carbonate

שומן עופות

כדרש (10) sodium

או תערובת

עם שמנים

dodecylbenzene

0.05% (11) sulfonate

של ירקות

כנדרש (12) sodium gluconate
 0.05% (13) sodium
 laurylsulfate
 כנדרש (14) sodium
 metasylicate
 0.05% (15) sodium

m-
 alkylbenzenesulfonate

(קבוצות alky של c12 ו-
 c13 ולא פחות מ-95% של
 c10 עד c16)

המוצר	סוג החומר	שם החומר	כמויות
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 צינן	מלח (nacl)	78 ק"ג ל-1,000 ליטר
----------------	-----------	------------	---------------------

	coal tar	צבעי	
0.5 אחוז	(מאושר ע"י .f.d.c.)	צבע סינטטי	6. סלטים וממרחים
	titanium dioxide		

חומר
 7. שומנים, לנוטרליזציה
 מרקים, של חומציות
 כבישה יתר וכן לניקוי
 ירקות

sodium bicarbonate כנדרש

0.3 אחוז של
 calcium or
 sodium

proponate כל אחד לחד או
 אחד לחד או
 ביחד על בסיס
 של משקל הקמח
 בשימוש

0.3 אחוז של
 calcium or
 sodium

proponate כל אחד לחד או
 אחד לחד או
 ביחד על בסיס
 של משקל הקמח
 בשימוש

(1) calcium propionate מניעת עובש
 8. בצק טרי

(2) sodium propionate

(1) disodium phosphate
 0.5% במוצר

פוספטים
 להקטנת

0.5% במוצר	(2) monosodium phosphate	איבוד מיצים בזמן הבישול
0.5% במוצר	(3) sodium hexametaphosphate	ושמירה על טעמים
0.5% במוצר	(4) sodium tripolyphosphate	
0.5% במוצר	(5) sodium pyrophosphate	
0.5% במוצר	(6) sodium acid pyrophosphate	

המוצר	סוג החומר	שם החומר	כמויות
9. שמני עופות	חמרים		0.01 אחוז לחוד
	סינרגיסטים		או ביחד עם אנטי
	בשימוש יחד עם אנטי	(1) citric acid	אוקסידנטים אחרים בשמני עופות
	אוקסידנטים		0.01 אחוז לחוד
			או ביחד עם אנטי
		(2) malic acid	אוקסידנטים אחרים בשמני עופות
		(3) mono isopropyl citrate	0.01% שמני עופות
		(4) monoglyceride citrate	0.02%

(1) מטעמי עישון, סינטטיים או שאינם סינטטיים, חמרי טעם, משמרי טעמים ומפתחי טעמים

10. מוצרים שונים

השירותים המעבדתיים של שירותי הפיקוח על צמחים ומוצרי בעלי חיים של משרד החקלאות האמריקאי

כנדרש (2) autolyzed yeast
extract

כנדרש citric acid משמר טעם

כנדרש (1) corn syrup solids מפתח טעם

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

0.5% (8) derivative of mono
and diglycerides

כנדרש (9) סוכרים מאושרים
(sucrose dextrose)

כמויות	שם החומר	סוג החומר	המוצץ
כנדרש	carbon dioxide solid ((dry ice	גזים לקירור, לאריזה או להקל על חיתוך וקיצוץ	מוצרים שונים

כנדרש	carbon dioxide ((liquid	גז להקפאה במגע
-------	----------------------------	-------------------

גז להקפאה
במגע
nitrogen liquid כנדרש

גז לדחית חמצן
ממכלים סגורים
הרמטיים

nitrogen כנדרש

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 תוספת מים
למוצר).
656 גר' ל-100
ליטר תמיסת
כבישה או 58.3 גר'
ל-100 ק"ג בשר
עוף או 10% על
השטח העליון לפני
אריזה.
(שימוש בתכשיר
זה לא יגרום
לתוספת מים
במוצר).
יכול להחליף עד כדי

(1) erythorbic acid מייצבי צבע

(2) sodium ascorbate

(3) sodium erythorbate

sodium 50% (4) citric acid/sodium
 ascorbate citrate
 או
 ascorbic acid
 225 גר' ל-100
 ליטר תמיסת
 כבישה או 66.6 גר'
 ל-100 ק"ג בשר
 עוף (כבישה
 יבשה);

(5)

sodium/potassium
 16.6 גר' ל-100
 nitrate ק"ג בשר עוף חתוך
 או טחון. השימוש
 בניטרט, ניטריט או
 תערובת לא יעלה
 את רמת הסודיום
 ניטריט מעל ל-200
 במוצר המוגמר.

המוצר	סוג החומר	שם החומר	כמויות
מוצרים שונים	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	מערבב עם 0.05 אחוז עפר פחם
למניעת כתמים על	(1) sodium pyrophosphate (2) sodium	0.05% 600 ח.ל.מ.

0.05%	tripolyphosphate	הקופסאות
0.01%	(3) zinc oxide	
0.01%	(4) zinc sulfate	

62.5 גר' ל-100		
ליטר תמיסת		
כבישה או 56 גר'		
ל-100 ק"ג בשר		חמרי כבישה
עוף או 10%		לייצוב
תמיסה על השטח	ascorbic acid	ושמירה על
העליון לפני אריזה		צבע טבעי
(שימוש בתכשיר		בהחסנה
זה לא יגרום		
לתוספת מים		
למוצר).		

0.01 אחוז על		
בסיס תכולת שומן		
(0.02 אחוז בצירוף	(1) bha (butylated	אנטי
עם חמרים אנטי	(hydroxy anisole	אוקסידנטים
אוקסידנטים אחרים	(2) bht (butylated	למניעת
רשומים כאן וכן על	(hydroxytoluene	עיפוש
בסיס תכולת	(3) propyl gallate	
שומן).		

0.03 אחוז על		
בסיס תכולת שומן		
(0.02 אחוז בצירוף		
עם חמרים אנטי	(4) tocopherols	
אוקסידנטים אחרים		
רשומים כאן וכן על		
בסיס תכולת		
שומן).		

המוצר	סוג החומר	שם החומר	כמויות
מוצרים ומייצב	מחבר	alginate (1)	נדרש
שונים		carrageenan (2)	נדרש
		carboxymethyl cellulose gums (3)	נדרש
		(4) שרפים ממקור ירקות	נדרש
		methyl cellulose (5)	0.15%
		(6) חלבון סויה מבודד	נדרש
		sodium caseinate (7)	נדרש
		(8) (מיובש) מי גבינה	נדרש

annato carotene
צבע טבעי

10 תוספת ארבע עשרה

(תקנה 76)

תוספת חמש עשרה

(תקנה 52(א))

כ' באלול התשל"ו (15 בספטמבר 1976)

אהרן אוזן
שר החקלאות

[1]. ק"ת 3601, התשל"ז (17.10.1976), עמ' 82.

תיקונים: ק"ת 3629, התשל"ז (8.12.1976), עמ' 468 [התשל"ז (מס' 2)];

ק"ת 3947, התשל"ט (22.2.1979), עמ' 729;

ק"ת 4247, התשמ"א (29.6.1981), עמ' 1163;

ק"ת 5672, התשנ"ה (23.3.1995), עמ' 1310;

ק"ת 6610, התשס"ז (22.8.2007), עמ' 1114.

[2]. סכום האגרה הנקוב בתקנה 3(ג) עודכן לאחרונה בק"ת 11312, התשפ"ד, עמ' 2685.

[3]. סכומי האגרה הנקובים בתקנה 11 עודכנו לאחרונה בק"ת 11312, התשפ"ד, עמ' 2685.

[4]. סכום האגרה הנקוב בתקנה 20 עודכן לאחרונה בק"ת 11312, התשפ"ד, עמ' 2685.

[5] סכומי האגרות הנקובים בתקנה 80(ג) עודכנו לאחרונה בק"ת 11189, התשפ"ד, עמ' 1870.

[6] התוספות - הושמטו.

[7] כך כתוב במקור.

[8] במקור נכתב: "פסולת".

[9] התוספת - הושמטה.

//