

הטיפול בדרישות וטרינריות / תברואתיות

הגדרה : "מזון מן החי" – בשר עופות, בקר ודגים או חלק ממנו, טרי, מקורר, קפוא, מבושל, מעושן, טחון או מעובד בדרך כל שהיא לרבות מוצרי בשר ומוצרים המכילים בשר."

- 4.1 בעל עסק לא יקבל אל עסקו וימכור בעסקו מזון מן החי , שהגיע **מחוץ** לתחומי המועצה האזורית , אלא אם כן עברו תהליך של **בדיקות משנה** בתחנה שאושרה על ידי משרד החקלאות לבצע בדיקות משנה עבור המועצה האזורית , וקיבלו אישור חתום שהמוצר נבדק ונמצא ראוי לשיווק ("תעודות משלוח"). .
- 4.2 בעל העסק ישמור בבית העסק את האישורים האמורים לעיל, שקיבל לאחר ביצוע בדיקות המשנה (או העתקו) למשך **3 חודשים** לפחות ויציגם לאנשי השרות הווטרינרי של המועצה האזורית , על פי דרישה.
- 4.3 בעל עסק, הרוכש בשר מבית עסק אחר מתאים **שבתחומי המועצה האזורית** , ירכוש זאת רק מבית עסק בעל רישיון עסק ובעל רישיון יצרן (בהתאם לסוג המזון אותו רכש). בעל עסק כאמור, ישמור את קבלות הקנייה או העתקיהן למשך **3 חודשים** לפחות ויציגם לאנשי השרות הווטרינרי של המועצה האזורית , על פי דרישה.
- 4.4 הובלת מזון מן החי תעשה אך ורק ברכה ייעודי מאושר להובלה בקירור המאושר ע"י מכון התקנים להובלה מסוג זה ובליוי תעודת וטרינר של העסק בו נרכש המזון מן החי.
- 4.5 אחסנת מזון מן החי בבית העסק תעשה בכלים ייעודיים ונקיים ולא באריזות המקוריות עימן הוא הגיע לעסק. מזון זה יסומן בתאריך ייצורו ותאריך פגות התוקף שלו.

- 4.6 בעל העסק ישמור על "שרשרת קירור וחימום" בהתאם לתקנות המחייבות : **בשר קפוא** – יוחזק בטמפרטורה שלא תעלה על מינוס 18 מעלות, **בשר מצונן / טרי / מיושן** – יוחזק בטמפרטורה שלא תעלה על 4 מעלות.
- 4.7 בעל העסק יחזיק בנפרד כל סוג של מזון מן החי . בשר בקר בנפרד, בשר בעלי כנף בנפרד, בשר דגים בנפרד, או במקררים נפרדים או במדורים נפרדים. הפרדה זו תישמר לכל תהליך הייצור לרבות משטחי עבודה וחיתוך וכלי ציוד עבודה.
- 4.8 בשר יוחזק במקררים בגובה של 20 ס"מ לפחות מעל גובה הרצפה על מנת לאפשר סירקולציה של אוויר קר מסביבו.
- 4.9 בעל העסק יפריד בהפרדה מוחלטת בשר גולמי מבשר מעובד , מכל סוג.
- 4.10 בעל העסק יקפיד על כך שבשר גולמי יהיה מסומן בכל עת במדבקה מתאימה שעליה צוין תאריך הייצור והתפוגה שקבע יצרן הבשר וכן בזהות היצרן.
- 4.11 בעל עסק לא יקפיא מחדש בשר קפוא שהופשר או טופל.
- 4.12 בעל עסק יחזיק בשר לאחר בישולו ולפני הגשתו ללקוחות העסק במתקן חימום ובטמפרטורה שלא תפחת מ-65 מעלות.
- 4.13 בעל העסק יצרוך בשר שעבר בישול , תיבול, חימום, אך ורק **ביום הייצור** בלבד.
- 4.14 בשר טחון ייטחן בנפרד לכל סוג של בשר (בשר בקר ובשר בעלי כנף לסוגיהם) ובמכונה לטחינת בשר נפרדת לכל סוג של בשר. טחינת הבשר תתבצע בסמוך ככל הניתן לזמן הכנתו ויצרך באותו יום בלבד. לאחר טחינת הבשר הוא יישמר במקרר בטמפרטורה שלא תעלה על 4 מעלות.

4.15 בעל עסק ישתמש אך ורק בביצים שחתומות במקום המיון שלהן ובתאריך תוקף הביצה. החזקתן של הביצים תהייה בסמוך למקור קירור.

4.16 בכל כיור במטבח יהיה חיבור למים קרים וחמים זורמים , סבון נוזלי ונייר ניגוב ידיים חד פעמי.

4.17 בעל העסק ישמור , למשך שנה לפחות, קבלות על ביצוע הדברה כולל : סוג חומר ההדברה בו נעשה שימוש.