



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים



מדריך להוצאת רישיון יצרן למפעל מזון לחיות מחמד

המדריך מיועד לסייע בתהליך הרישוי של מפעלי מזון לחיות מחמד.

להלן עיקרי השלבים לקבלת רישיון יצרן:

1. הגשת בקשה לרישיון לניהול עסק ברשות המקומית שבשטח שיפוטה עתיד להימצא מפעל המזון על פי מפרט אחיד 3.5 א', 3.5 ב'.
2. על היזם/בעל העסק לוודא כי סוג העסק, מבנהו ומיקומו מאושרים על פי דיני התכנון והבניה.
3. הגשת בקשה למוצר ומפעל על פי המפרט שלהלן לאגף הפקוח על מזון לבעלי חיים – יש להגיש את הבקשה במלואה על כל מרכיביה, למעט הסמכת תכנית בטיחות (HACCP), לצורך כך יינתן פרק זמן נוסף להערכות במקרים בהם נדרש.
4. אישור תכניות וביצוע ביקורת תברואית-טכנולוגית במפעל על ידי אגף הפקוח על מזון של בעלי חיים.
5. תשלום אגרה.
6. הנפקת רישיון יצרן (אישור ראשוני למפעל יינתן לתקופה של חצי שנה).

מילוי אחר כל הדרישות הינו תנאי הכרחי לקבלת רישיון יצרן.



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

הנחיות כלליות להגשת תכניות והתהליך לקבלת רישיון יצרן:

כללי:

1. על מבקש ההיתר להיות בקיא בחקיקה, תקנות, צווים, תקנים והנחיות הרלוונטיים למזון המיוצר, למידע ניתן להיעזר באתר האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים (<http://www.moag.gov.il/vet/Yechidot/mispo/Pages/default.aspx>).
2. על מבקש ההיתר לפנות אל הרשות המקומית שבשטח שיפוטה נמצא המפעל ולהגיש בקשה לרישיון לניהול עסק כמקובל על פי חוק רישוי עסקים.
3. לבקשה המוגשת לרשות יש לצרף תכנית סידור פנימי הכוללת את כל האגפים ואת כל הציוד והמכונות המשמשים לייצור, את התכנית יש להגיש באמצעות בעל מקצוע המתמצא בטכנולוגיה של ייצור מזון.
4. **נספח תקציר הגדרת מטרות ויעדים למפעל:**
על מבקש ההיתר להגדיר את הנושאים הבאים:

	שאלה	פירוט
א	מה מייצר	סוג המוצרים שייצרו במפעל
ב	כמות	מהי התפוקה המתוכננת של המפעל? מהן הכמויות המרביות של, התוצרת הגמורה, חומרי הגלם, חומרי העזר, חומרי האריזה, אשר יאוחסנו במפעל במוצע מדי יום, היכן וכיצד יתבצע האחסון.
ג	איך	מהו תהליך הזרימה של הייצור במפעל. מהן הנקודות הקריטיות ביצור בעלות סיכון פוטנציאלי. כיצד מתוכננת בקרת התהליכים וכיצד מוודאים איתור ליקויים ומניעת התרחשותם.
ד	עובדים	מספר עובדים, הגדרת תחומי אחריות מקצועיים.

5. תשתית ומבנה המפעל (מעטפת)

- א. המבנה כאמור, יהיה במיקום המאושר על ידי הרשות המקומית.
- ב. המפעל יימצא במיקום שסביבתו לא תגרום לזיהום המזון על ידי אבק, גזים, חול, ושאר מזהמים.



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

- ג. דרכי הגישה למפעל יהיו מאספלט או בטון או מצע מהודק.
- ד. לרשות המפעל יעמוד מתקן לפינוי אשפה לפי הנחיות הרשות המקומית שיענה על צרכי המפעל.
- ה. על המפעל לענות לדרישות הגורמים המוסמכים בנושאי רעש, זיהום סביבה, זיהום אוויר, טיפול בשפכים, טיפול בפסולת מוצקה, כיבוי-אש, הג"א וכו'.
- ו. הקירות חיצוניים של המפעל יהיו מחומרים קשיחים בלבד, כגון: בטון, לבנים ופנל מבודד.
- ז. המפעל יהיה מנוקז היטב, בעל שיפועי רצפה בהתאם לקווי - הייצור ומחבור למערכת ביוב תקינה, ואו ינוקז לפי ההנחיות של המשרד להגנת הסביבה
- ח. רצפת המפעל חייבת להיות שלמה, ניתנת לניקוי בנקל ובעלת שיפועים למניעת הצטברות מים.
- ט. גובה הקירות הפנימיים (למעט מחיצות) לא יפחת מ- 2.75 מ', והם יצופו עד גובה של 1.80 מ' לפחות, באריחי חרסין או חומר חלק אחר שאינו סופג רטיבות המבטיח קירות חלקים ואפשרות ניקוי .
- י. שטח המפעל חייב להיות פרופורציוני לכמות, לאופי הייצור ולמספר האזורים ההכרחיים והנדרשים לפי הדרישות הטכנולוגיות או דרישות המנהל.
- יא. המפעל צריך להיות מואר ומאוורר היטב.
- יב. המפעל חייב להיות אטום ומוגן בפני חדירת מכרסמים, חרקים, בעלי כנף ושאר מזיקים.
- יג. המים המשמשים לייצור, או במתקני ייצור, צריכים להיות מים זורמים באיכות מי שתייה לפחות.
- יד. המתקנים השונים המצויים במפעל צריכים לענות לדרישות הגהות והבטיחות כדי שלא לסכן את בריאותם או שלומם של העובדים.
- טו. לינה בין כתלי המפעל אסורה.

6. סידור המפעל:

- א. על מערך הייצור להיות מאורגן באופן רציף על פי סדר פעולות הייצור, החל מהכנסת חומרי-גלם ואחסונם, עיבוד ראשוני, עיבוד סופי, אריזה ואחסנה, בהתאם למוצר ולקווי הייצור הספציפיים. המערך יתוכנן כך שלא תהיינה הצטלבויות בין "מזון מלוכלך" כגון חומרי-גלם, מוצרים בתהליך לפני טיפול חום (תרמי), אשפה ופסולת, לבין מוצרים לאחר טיפול חום (תרמי) ומוצרים סופיים, על מנת למנוע זיהום צולב.
- ב. על הציוד המשמש לייצור המזון להיות עשוי מחומרים מאושרים לשימוש אשר ניתנים לפרוק וניקוי בקלות.
- ג. על הנהלת המפעל לוודא כי עובדי המפעל מצוידים באישורים רפואיים המעידים על מצב בריאותי תקין, על כך שאינם חולים במחלות מידבקות



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

- ד. המפעל צריך להיות מסודר ונקי באופן תמידי.
- ה. אין לאכול, לשתות ולעשן אלא במקומות המיועדים לכך: חדר אוכל או פינת אוכל ופינת עישון.
- ו. על כל העובדים להיות לבושים בבגדי עבודה נקיים ובהירים, כולל כיסויי ראש.
- ז. במפעל חייב להיות נוהל אבטחת איכות מחייב, המפרט מה צריך לבדוק, באיזו תדירות, מי איש המקצוע האחראי, היכן מתבצעות הבדיקות והיכן נמצאים רישומי הבקרה.
- ח. ציון אגפים/אזורים בתוך המפעל:
 - i. מחסנים לחומרי-גלם
 - ii. מחסנים וציוד טכני
 - iii. מחסנים לחומרי אריזה
 - iv. מחסנים לחומרי ניקוי וחיטוי
 - v. מחסנים לחומרי הדברה
 - vi. אולמות/חדרי ייצור, כולל אזור "מלוכלך" (כגון: חיתוך, ניקוי וחיטוי ירקות, הוצאה מאריזה חיצונית, "הפשטת בשר" וכו'), אזור "נקי" של מוצרים לאחר ניקוי או טיפול חום (תרמי).
 - vii. אגף רחיצה וניקוי ציוד, שיכלול כיורים או קערות שגודלן מתאים לחלקי הציוד הגדולים ביותר.
 - viii. הכיורים עשויים נירוסטה ומצוידים במים חמים וקרים. משני צדי האזור ימצאו משטחים לכלים מלוכלכים ומשטחים מחוררים ליבוש וניקוז כלים לאחר הניקוי.
 - ix. אחסון תוצרת גמורה.
 - x. אחסון נפרד של כלים וחומרי ניקוי וחיטוי.
 - xi. אגף שירותים: בתי-שימוש, מקלחות וחדרי הלבשה, חדר-אוכל.
- ט. יש להתקין כיורים לרחיצת ידיים כולל מים חמים, סבון ואמצעי ניגוב חד פעמיים במקומות הבאים: חדרי שירותים, חדר האוכל, אולמות הייצור- בהתאם לצורך ולתהליכי הייצור.
- טז. אריחי קיר או חומר חלק שאינו סופג רטיבות המבטיח קירות חלקים ואפשרות ניקוי.
 - א. - יש לצפות את הקירות והמחיצות הפנימיים במקומות הבאים:
 - i. באולם הייצור, בשירותים ובמחסנים- לפחות בגובה 1.80 מ' - בהתאם לאופי הייצור (באחסון מצרכים יבשים לא רגישים, ניתן לצפות את הקירות בצבע הניתן לרחיצה וניקוי בקלות).
 - ii. במקלחות- לכל גובה הקיר.
 - iii. סביב הכיורים לרחיצת ידיים.
 - iv. באגף רחיצת הכלים- לפי דרישת המנהל.



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

יא. יש להקפיד על מרווחים בין אמצעי הייצור ובינם לקירות על מנת לאפשר תנועה נוחה וגישה לניקוי וטיפול.

מפרט דרישות מפעל מזון לחיות מחמד – אגף הפקוח על מזון לבעלי חיים:

מסמכים נדרשים לצורך אישור מפעל:

1. הגשת בקשה לרישיון לניהול עסק ברשות המקומית שבשטח שיפוטה נמצא או עתיד להימצא מפעל המזון כולל הנספחים הנדרשים, ולאחר חתימתו על ידי הרשות המקומית אשר אישרה כי עומד בתנאים הנדרשים, הגשתו לאגף לפקוח על מזון לבעלי חיים.

2. בקשה לאישור הפעלת מפעל לפי הדרישות הקבועות ברישוי עסקים - מפרט אחיד פריט א' ו ב' מפעל לייצור מזון לבעלי חיים: יש למלא ולהגיש את נספח 1
(http://www.moag.gov.il/vet/Yechidot/mispo/tfasim/Documents/tofes_m)
:([azon_mifrat_ahid.pdf](#))

3. הגשת תכנית המפעל:

(א) תכנית המפעל תוגש בקנה מידה 1:50 שתפרט את אגפיו השונים של המפעל וגם את המתקנים וכל הציוד המשמש לייצור, כולל ייעודו ומידותיו. על התכנית להתאים לדרישות מפרט אחיד לפריט 3.5 א' ו- ב' מפעל מזון לבעלי חיים לייצור, עיבוד, אחסון, אריזה, הובלה או חלוקה ומכירה.

(ב) על התוכנית יש לסמן את תזרים הייצור באמצעות חצים: כניסה ואחסון של חומרי גלם, תהליך שלבי עיבוד המוצר, אריזת התוצרת, אחסונה והוצאתה מהמפעל (במפעל שבו מצויים מקררים או חדרי קירור, יש לציין את סוגי החומרים המאוחסנים בתוכם וכן את טמפרטורת האחסון).

(ג) בתוכנית יציגו הפרטים הבאים:

(1) רוחבם, אורכם, גובהם, שטחם וייעודם של כל אגף ואגף שבמפעל.

(2) סימון פתחי האוורור ומידותיהם. לחילופין סימון אוורור מלאכותי.

(3) סימון דלתות ומידותיהן.

(4) סימון רוחב המעברים.

(5) סימון המנועים הקבועים (מדחסים).



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

- (6) סימון ארובות ומנדפים (במפעלים בהם מופעלים תנורים, יש לציין גם את סוג הדלק/האנרגיה להפעלת התנורים ואופן סילוק האדים והחום).
- (7) סימון ציפוי הקירות.

מסמכים נדרשים לצורך קבלת היתר שנת:

1. בקשה להיתר לייצור שיווק וסחר במוצרי מספוא באמצעות טופס בקשה לקבלת היתר ליצרן (נספח 7 - בקשה לקבלת היתר ליצרן):
http://www.moag.gov.il/vet/Yechidot/mispo/tfasim/Pages/nuspah_7.asp
x
2. הצהרה חתומה על ידי המבקש לעמידה בדרישות החוק והתנאים הקבועים במסמך זה (נספח 5 - התחייבות מבקש היתר):
http://www.moag.gov.il/vet/Yechidot/mispo/tfasim/Pages/5-heter_yevu_yetzur_mispo.aspx
3. תעודת הסמכה על פי תקן HACCP. תעודת הסמכה למפעל (ISO 9001HACCP) **מפעלי מזון העושים שימוש בחומרי גלם לא מעובדים מן החי, מחויבים בהצגת תעודת HACCP** (למפעל חדש תינתן תקופת התארגנות של חצי שנה מיום קבלת היתר היצור).
4. במידה ומדובר במזון מלא יש לבסס את המתכון על תפריט שהוכח באופן מדעי כי מספק את כל צרכי הזנתו של בעלי חיים. כמו כן נדרשת בדיקה לכל אצווה בטרם שיווקה לצורך הבטחת אספקת כל הנוטריינטים והויטמינים החיוניים לקיומו ולבריאותו של בעל החיים על פי מצבו הגופני גודלו ובהתאם לגילו ובהתאם למרכיבים שהוצהרו.

נהלים:

על כל נוהל לכלול את הפעולות, הנחיות והוראות שונות הרלוונטיות לנוהל ובנוסף נספחים או טפסים שעל פיהם מבוצע הנוהל הלכה למעשה (לדוגמא: בנהלי הניקיון יש צורך בטופס: "אימות ביצוע ניקיון", בנוהל הדרכת עובדים יש צורך בטופס: "מעקב ביצוע הדרכות". הנוהל מתאר את מטרת הנוהל והשיטה לביצועו והטפסים הנלווים הם הכלי שבעזרתם מבוצע הנוהל וביצועו מתועד. נהלים אלה הם נדבך נוסף ובלתי נפרד מתוכנית בטיחות המזון של המפעל ומתקן ה HACCP אותו נדרש המפעל להטמיע.



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

להלן רשימת הנהלים הנדרשת:

- א. נהלי היגיינה אישית- נוהל המפרט את כללי ההיגיינה והלבוש במפעל לכלל העובדים.
- ב. נהלי ניקיון- פירוט תכנית ניקיון הכוללת את: אזור הניקיון, אופן הניקיון, תדירות הניקיון ואחראי הניקיון לכל אזור וציוד במפעל.
- ג. נוהל הדברה מזיקים- יישום תכנית ההדברה תיושם על ידי מדביר מוסמך בעל היתר מהמשרד לאיכות הסביבה וע"י תכשירים כימיים מאושרים.
- ד. נוהל סימון מוצרים- על פי תקנות הפיקוח על מזון לבעלי חיים (סימון מזון) המגדירה את אופן סימון מוצרי החברה.
- ה. נוהל זיהוי ועקיבות- יש לפרט כיצד מתבצע זיהוי ועקיבות של חומרי הגלם, חומרי האריזה, מוצרים בתהליך והמוצרים המוגמרים. נדרשת עקיבות קדימה ללקוח הקצה ואחורה לחומרי הגלם.
- ו. נוהל החזרה יזומה (RECALL) -על פי ההנחיות המפורטות בנספח 3 במסמך הדרישות של אגף הפיקוח על מזון לבעלי חיים.
- ז. נוהל דיגום - על נוהל זה לכלול את כלל הדיגומים במפעל, בין אם מדובר על דגימות למוצרים או דיגום של מכשירים ומשטחי עבודה. הנוהל צריך לפרט אילו בדיקות נעשות, באיזה אזור ואת תדירות הדגימות .
- ח. נוהל שמירת דוגמאות- מכל אצוות יצור תישמר דגימה לכל הפחות עד תום חיי המדף של אותו המוצר. הנוהל יפרט את אופן שמירת הדוגמאות ואת אופן תיעודן על גבי "טופס שמירת דוגמאות".
- ט. נוהל לקבלת חומרי גלם (כולל חומרי אריזה וניקיון)- על נוהל זה לפרט את כל הקריטריונים השונים שעליהם צריכים לענות חומרי הגלם מבחינת המפרט, החוקים והתקנות על מנת להיקלט למפעל.
- י. נוהל הדרכת עובדים- נדרשת הכשרה מקצועית לעובדים חדשים הנקלטים במפעל וריענון עבור העובדים הוותיקים. על הנוהל לפרט את תכני התוכנית, אופן ביצועה ותדירותה של ההכשרה.



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

חלק ב': מערכת ניהול בטיחות מזון, תכנית דרישות מקדימות (PRP) ו-HACCP

הנחיות אלו מטרתן לסייע ליצרני מזון לחיות מחמד לאמץ שיטות ייצור מומלצות, לצורך יצור מזון בטיחותי לחיות המחמד, מומלץ לעבוד על פי רשימות התיגובאות.

פרק 1: מערכת ניהול בטיחות מזון

מינוי אחראי בטיחות

הכשרת עובדים:

מיומנויות וניסיון;

הדרכה והכשרה (כולל מבוא לעקרונות HACCP);

תיעוד פעולות הדרכה והכשרה;

אימות:

ניתוח סיבת אי התאימות;

הגדרת הצעד המתקן;

מעקב אחר יישום הצעד;

אימות יעילות הצעד;

תיעוד הפעולות;

עקיבות: נהלי מעקב אחר מרכיבי המוצר משלב חומרי הגלם ועד המוצר המוגמר.

תיעוד:

שימוש במספר אצווה

תיעוד ושמירה על המידע לתקופת תוקף חיי המדף (בכל מקרה לפחות

שנתיים)

תלונות והחזרה יזומה (ריקול) / הסרת מוצר מהמדפים:

נהלים לטיפול בתלונות הקשורות לבטיחות מוצר המזון. על נהלים אלה

לכלול:

הגדרת גורם אחראי לניהול תלונות;

תיעוד שמו של הלקוח המתלונן תאריך, ומקום רכישה;

תיעוד שם המוצר המופיע בתלונה;

חקירת סיבת התלונה;

מענה ללקוח;

ביצוע הפעולות המתקנות הדרושות.



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

מערכת (נהלים, אחריות, כלים וכו') לקריאה להחזרה יזומה או להסרת

המוצרים ברשת ההפצה:

נוהל החזרה יזומה (ר' נספח 3 במסמך הדרישות);

דיווח לאגף המספוא באמצעות טופס דיווח יעודי;

הודעה למשווקים/חנויות;

הודעה ללקוחות פרטיים באמצעי תקשורת (אתר אינטרנט,

דף פייסבוק...);

אופן ביצוע ההחזרה היזומה;

תיעוד וטיפול במוצרים שהוחזרו.



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

פרק 2: תכנית דרישות מקדימות (PRP - PRE-REQUISITE PROGRAMMES)

• 2.1: מתקנים ותכנון מפעל:

□ אזורים חיצוניים:

- מיקום האתר ותחזוקתו באופן שימנע זיהום ויאפשר ייצור של מזון בטיחותי;
- מערכת ניקוז תקינה;
- סביבה חיצונית נקייה;
- טיפול בצמחיה;
- יישום תכניות להדברת מזיקים;
- איסוף פסולת באזור מוגדר ובאופן שמונע סיכון לזיהום.

□ אזורים פנימיים:

- מבנה האתר, בניינים ומתקנים מותאמים למטרתם המיועדת;
- יש להימנע משימוש בחומרים כמו זכוכית, פלסטיק או עץ בשל הצורך למנוע סיכון לזיהומים;
- תכנון תהליך הייצור החל מהקבלה ועד למשלוח צריך להעשות באופן רציף אשר יאפשר, ניקיון מספק ו/או חיטוי בכדי למנוע זיהום וזיהום צולב לעובדים, למוצר, למתקן ולציוד;
- שטח עבודה ואחסון צריכים להיות גדולים מספיק כדי לאפשר לכל הפעילויות, להתבצע כראוי, בתנאים בטוחים והגייניים; □ הפרדה בין חומרי גלם, חומרים לא מעובדים, מעובדים ופסולת בכדי למזער את הסיכון לזיהום צולב;
- זמינות מתקני אחסון פסולת.

□ תשתית:

- מפגשי קירות / רצפה ופינות מכוסים על מנת לאפשר ניקיון וחיטוי;
- קירות חלקים למניעת הצטברות של פסולת ומזיקים; גובה הקירות הפנימיים (למעט מחיצות) לא יפחת מ- 2.75 מ', והם יצופו עד גובה של 1.80 מ' לפחות, באריחי חרסינה או חומר חלק אחר שאינו סופג לחות המבטיח קירות חלקים ואפשרות ניקוי.
- שימוש בחומרי ניקיון אשר המערכת המיושמת עמידה להם;
- רצפות בשיפוע מספק להתמודדות עם זרימת מים או שפכים לעבר ניקוז מתאים
- תקרות וגופים המותקנים בגובה חייבים להיות מעוצבים, בנויים ומתוחזקים בכדי למנוע הצטברות של לכלוך, להפחית עיבוי, למזער



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

התפתחות עובש ולמנוע הצטברות אבק;

- יש להימנע משימוש בזכוכית בסמיכות למכונות הייצור ובמקומות שהזכוכית חיונית, עליה להיות מוגנת מפני ניפוץ ושבירה;
- חלונות מוגנים ברשתות למניעת חדירת מזיקים;
- פתחים חיצוניים המאפשרים למנוע כניסה של חומרים זרים, לחות ומזיקים;
- אוורור וזרימת אויר מספקים למניעת עיבוי ואבק;
- תאורה טבעית ו / או מלאכותית מספקת;
- אמצעי תאורה בלתי שבירים או מוגנים מפני ניפוץ ושבירה .

מתקני תברואה:

- מתקני ההיגיינה זמינים לעובדים ומתוחזקים בהתאם לצורכי בטיחות מזון;
- למתקנים אלה לא תהא גישה ישירה מאזורי הייצור, כמו כן הם יהיו מלויים במבואה.

• 2.2: מים, אוורור וקיטור:

- מים או קיטור המשמשים כמרכיב במוצר או הבאים במגע עם חומרים, מוצרים או משטחי מגע של המוצר חייבים להיות באיכות של מי שתייה;
- אוורור במידה מספקת על מנת לוודא כי החדרים אינם סובלים מיתר עיבוי, קיטור או אבק;
- מערכות אוויר (בכללן אוויר דחוס או גז) מתאימות למניעת זיהום.

• 2.3: סילוק פסולת:

- מערכות מספקות לזיהוי, איסוף וסילוק חומרי פסולת באופן המונע זיהום מוצרים או אזורי ייצור;

מכלי הפסולת:

- ניתנים לזיהוי בקלות;
- ממוקמים באזורים המיועדים;
- ניתנים לריקון ביעילות ולניקוי יעיל;
- בשימוש למטרות אחסון פסולת בלבד;
- סגורים בכל עת.
- פסולת וחומרים שאינם מתאימים כחומרי הזנה למזון צריכים להיות מזוהים ומבודדים;
- הגדרת אזורי סילוק הפסולת ותדירות סילוק מהפסולת.



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

• 2.4: ציוד:

- על הציוד להיות מעוצב וממוקם באופן שימנע זיהום וזיהום צולב ושניתן יהיה לנקותו ולחטאו ביעילות;
- פני השטח של המכשירים והציוד הבאים במגע עם המוצר צריכים להיות אטומים;
- חומר סיכה העשוי לבוא במגע עם המזון חייב לעמוד בתקני איכות מזון;
- על הציוד להיות מתוחזק באופן קבוע והולם, בהתאם לנהלים הכתובים של יצרן הציוד;
- כיול:
- על הציוד להיות מתאים לשימוש הייעודי
- על הציוד להיות מכויל בהתאם לשיטה מוגדרת.
- יש לשמור על תוצאות הכיול והאימות

• 2.5: ערבוב והומוגניות:

- המיקסרים צריכים להתאים לטווחי המשקל ולנפח החומרים המערבבים;
- יעילות תהליך הערבול חייבת להיבדק באופן שגרתי.

• 2.6: ניהול כניסת חומרים:

- כללי:
- בעת קבלת חומרי מזון יש לוודא כי הם עומדים בדרישות של אגף הפקוח על מזון לבעלי חיים. על כל יצרן לקבוע מערכת נהלים פנימית אשר תגדיר כיצד לרשום, לבחון, לנתח, לקבל או לדחות כניסת חומרים;
- מערכת אישור ספקים:
 - רשימת ספקים ושירותים מורשים
 - היתרים ומסמכים נדרשים מכל ספק
 - היתרים ומסמכים נדרשים עבור כל חומר גלם (כולל חומרי אריזה)
- מפרטים: כל חומר הזנה, תוסף וחומר אריזה חייב להיות בעל מפרט כתוב, המתעדכן באופן שגרתי;
- על המפרטים לכלול:
 - שם, קוד או סוג זיהוי אחר של החומר הנדון;
 - מקור ושיטת ייצור;
 - הרכב;
 - מאפיינים כימיים, פיזיים ומיקרוביולוגיים רלוונטיים
- הנוגעים לבטיחות ובנוגע לתכונות איכות;



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

- אריזה (אם קיימת);
- חיי מדף / תנאי אחסון;
- הנחיות לשימוש המיועד;
- טיפול בכניסת חומרים:
 - בדיקת ההרכבים, התיעוד והחומרים לפני פריקתם כדי לוודא שהחומר הוא החומר הנכון וכי הוא עומד בתנאים הנדרשים;
 - יש לאמת התאמתם של החומרים הנכנסים למפרטים;
 - נהלי תיקוף לדגימת חומרים נכנסים;
 - נוהל לטיפול בחומרים לא תואמים ודחייתם;
 - תיעוד של משלוחים שנדחו וסיבת הדחייה;
 - יש לשמור תיעוד של בדיקות טמפרטורה עבור מוצרים רלוונטיים
 - חומרי גלם לא מעובדים מהחי צריכים להיות מלווים בתעודות הבאות:
 - תעודת בריאות וטרינרית;
 - תעודה המעידה שעברו בדיקות משנה.

• 2.7: ניקיון ותברואה:

- יש לקבוע תקנים נאותים של היגיינה. יש לעקוב אחר התוכניות לצורך התאמתן ויעילותן.
- יש להשתמש אך ורק בחומרי ניקוי וחיטוי מאושרים על ידי משרד החקלאות:
- <http://www.moag.gov.il/vet/Yechidot/TachshirimTrufot/Pages/default.aspx>
- על אמצעי הניקיון להתאים למטרת השימוש בהם.
- שימוש בחומרי הניקוי והחיטוי יהיה כפוף להוראות כל דין ובהתאם להוראות היצרן.
- חומרי החיטוי והניקוי יאוחסנו במקום ייעודי ובתנאים סניטאריים.
- תכניות הניקוי ו/או החיטוי חייבות לכלול את הבניין, המתקנים, המפעל והציוד, ויש לבצע בדיקות תיקוף ואימות באשר לסכנות זיהום.
- יש לבצע תיעוד תקופתי של פעילויות ניקוי וחיטוי.
- הדברת מזיקים: יש ליישם תכניות לשליטה בהדברת מזיקים ולבחון את יעילותן באופן שגרתי.
- יצרן מזון לחיות מחמד חייב להיות קשור בחוזה שירותים עם חברת הדברת מזיקים מוסמכת, או להחזיק בעובדים בעלי הכשרה והסמכה לבדיקה שגרית וטיפול
- אמצעי ההדברה צריכים להיות ממוקמים באופן שימנע סיכון לזיהום המוצר



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

- יש לנהל תיק הדברה שיכלול את המידע הבא:
 - רישיון מתאים של המדביר/עובד אחראי על ההדברה
 - תרשים \ תכנית האתר עם מיקומם של כל אמצעי ההדברה
 - רשימת חומרים כימיים בשימוש באתר ודפי בטיחות מוצר שלהם (MSDS)
 - דוחות ביצוע פעולות הדברת מזיקים, המלצות ופעולות מיוחדות

שנגקטו

- בקרת חומרים כימיים: יצרן מזון חייב לאמץ את כל האמצעים כדי לעמוד ברמות המרביות המותרות של שאריות (כולל תרופות וטרינריות) כפי שנקבעו בחקיקה
- בקרת גופים זרים:
 - יש להימנע משימוש בזכוכית או בחומרים שבירים אחרים (כמו רכיבי פלסטיק קשיח בצידוד) בסמוך למכונות הייצור ובמידת הצורך יש להגן על חומרים אלה מפני שבירה
 - קיום נהלים כתובים על מנת להבטיח כי ננקטים אמצעי הזהירות הדרושים למניעת גופים זרים במוצר הסופי.
- ניטור פתוגנים:
 - סוגי המיקרואורגניזמים הפתוגניים (והאינדיקטור, אם קיים) שינטרו יוגדרו בתכנית ניתוח סיכונים ולא בתכנית HACCP במזון לחיות מחמד על פי רוב יכללו על פי רוב סלמונלה.
 - תכניות בקרת ניטור פתוגנים חייבות להיות מיושמות ולהיבדק באופן קבוע. נתונים המתקבלים מהניטור צריכים להיות מטופלים באופן שגרתי.
 - יש לקבוע חלוקה לאזורים ותכנית זרימה מוגדרת מראש של המוצר ושל העובדים
 - על תכניות בקרת ניטור פתוגנים לכלול:
 - דגימות סביבתיות
 - דגימות פס הייצור
 - דגימות ממוצרים מוגמרים (מוצרים ארוזים מוכנים למכירה/הפצה).
 - על היצרן להגדיר את גבולות המיקרואורגניזמים הפתוגניים (והאינדיקטור, אם קיים) המחוללים את רמות הניטור השונות, בהתחשב בבטיחות המוצר המוגמר. תוצאות הניטור עשויות לגרום לפעולות מנע ופעולות מתקנות אשר יכולות לכלול השמדת חלק מהמוצרים המוגמרים ו/או סגירת כל או חלקים של קו הייצור החשוד לצורך לניקוי וחיטוי. במקרה כזה, נדרשת תכנית בדיקה מיקרוביולוגית נוספת כדי לאמת את יעילות הפעולות המתקנות.



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרנריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

על התכנית לתאר את:

תדירות הדגימה

מיקום הדגימות

מספר הדגימות שצריך לקחת

אילו מיקרואורגניזמים יש לחפש

אמצעי ואופן הדיגום

• 2.8: סגל העובדים:

על העובד האחראי על ניטור, תיקון, ביצוע פעולות מתקנות ופעולות

מונעות להיות בעל הכשרה מתאימה.

על יצרן המזון להבטיח שכל העובדים מקבלים הכשרה מספקת, מקבלים

הנחיות ומפוקחים, בהתאם לתפקידם.

על העובדים (כולל עובדים זמניים וקבלנים) להיות במספר מספק, להיות בעלי

המיומנויות וההסמכות הדרושות לתהליך הייצור ולקבל הכשרה הולמת לפני שהם

מתחילים לעבוד.

על צוות העובדים לקבל הכשרה הולמת למערכות ניהול בטיחות מזון.

האחראי על בקרת איכות ובטיחות המוצר צריך להיות מוסמך כך שיוכל

לבצע את תפקידו באופן עצמאי ולקבל את ההחלטות המתאימות.

על יצרן המזון להחזיק בתכנית הכשרה מלאות ובמסמכי התכנית (תוכן התוכנית,

שם מנחה התכנית, הערכה סופית של המודרכים, והגדרת דרישות ההכשרה).

בריאות וגהות:

על הנהלת המפעל לוודא כי עובדי המפעל מצוידים באישורים

רפואיים המעידים על מצב בריאותי תקין, על כך שאינם חולים

במחלות מידבקות ושאינם מסכנים את המזון עמו הם באים במגע.

הדרישות להיגיינה אישית צריכות להיות מתועדות ולהימסר לכל

העובדים במסמך מדיניות, ויתארו את ההתנהגות הנדרשת

מהעובדים.

יש לבדוק באופן שגרתי את התאימות לדרישות.

על החברה לתעד את מדיניות ענידת התכשיטים שלה.

יש לכסות את כל החתכים והשריטות בעור.

אם מתבצע גילוי מתכות, דגימה מן התחבובת חייבת להיבדק

בהצלחה באמצעות גלאי מתכות והתיעוד חייב להישמר.

על עישון, אכילה (כולל לעיסת מסטיק או ממתקים) ושתייה להיות

אסורים באזורי הייצור.

יש לבצע ניקוי ידיים באופן הולם ובתדירות הנדרשת.

אין לאפשר את כניסתם של עובדים (או מבקרים), הידועים או



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

נחשדים כמי שסובלים ממחלה שעשויה להיות מועברת למזון

מדי עובדים ולבוש מגן לעובדים:

אנשים המטפלים במזון, מבקרים וקבלנים העובדים או נכנסים לאזור הטיפול במזון, חייבים ללבוש ביגוד מתאים שהונפק על ידי יצרן המזון;

על כל העובדים להיות לבושים בבגדי עבודה נקיים ובהירים, כולל כיסויי ראש;

יש לנעול נעלי בטיחות מתאימים בתוך סביבת המפעל;

כל ביגוד המגן חייב להיות מכובס ביעילות בפרקי זמן המתאימים למטרה המיועדת;

על החברה לתעד ולתקשר לכל העובדים, הקבלנים והמבקרים את

החוקים הנוגעים ללבישת והחלפת בגדי מגן באזורי עבודה;

בגדי מגן חייבים להיות זמינים בכמות מספקת לכל עובד ובעיצוב הולם,

על מנת למנוע זיהום המוצר.

מתקני סגל העובדים:

מתקני היגיינה לעובדים צריכים להיות זמינים, ייעודיים ומתוחזקים לפי

צרכי בטיחות מזון;

צריכת מזון ומשקאות ועישון יותרו אך ורק באזורים ייעודיים

ומופרדים.

2.9: אריזה/עיבוד מחדש: יש להתייחס לחומרים מעובדים מחדש כאל חומר גלם, ולכן

יש ליישם את העיקרון הבסיסי:

יש לקיים יכולת מעקב בכל מקום בו מתבצע עיבוד מחדש או פעילות

הקשורה בעיבוד מחדש;

כאשר מתבצעת עבודת עיבוד מחדש, יש ליישם נהלים שיבטיחו את

בטיחות, חוקיות ואיכות המוצר המוגמר;

השימוש בעיבוד מחדש חייב להיות חלק מתכנית בטיחות המזון.

• **2.10:** הובלה ואחסון:

• דרישות כלליות:

כל כלי הרכב או המחסנים המשמשים להובלה או לאחסון של חומרי הזנה

(כולל תוספים ואריזות), מוצרי ביניים / מוצרים מעובדים למחצה ומוצר

מוגמר, חייבים להיות מותאמים למטרה המיועדת והם יישמרו במצב טוב

והיגייני;

אופן ומיקום ביצוע הניקיונות יקבע באמצעות תהליך הערכת סיכונים.



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

- פעולות הניקיון חייבות להיות כתובות בנהלים.
 - מכלים המשמשים להובלה, או מחסנים המשמשים לאחסון חומרי הזנה ומוצרים מוגמרים צריכים להישמר נקיים ממהמים פוטנציאליים;
 - חומרי הזנה, תוספים, חומרי אריזה, ומוצרים מוגמרים חייבים להיות מאוחסנים ומשונעים באופן שניתן יהיה לזהותם בקלות ולמנוע זיהום צולב וקלקול;
 - חייבים להיות נהלים למקרה של כשל בצידוד (למשל, קירור);
- הובלה:
- יש לבצע פעולות כדי להבטיח שהעמסת והובלת המוצר מבוצעות באופן הממזער סכנת זיהום של המוצר;
 - על קבלני משנה של הובלת מוצרים לעמוד בכל התנאים והדרישות שנקבעו להובלה;
 - על הרכב להיות חסין מפני מזג אוויר
- כלי רכב, מכלים וכל הפריטים והמכשירים לשימוש חוזר שבאים במגע עם מוצרים חייבים:
- לעבור ניקוי, רחיצה וחיטוי לאחר כל שימוש;
 - להיות מתוחזקים במצב נקי;
 - לעבור בדיקת ניקיון וייבוש לפני שימוש מחדש.
- אחסון:
- חומרים (כולל תוספים וחומרי אריזה) ומוצרים מוגמרים חייבים להיות מאוחסנים בחללים יבשים, נקיים ומאווררים היטב המוגנים מפני אבק, לחות, אדים, מזיקים או מקורות זיהום אחרים.
 - יש להקפיד על נהלי הפרדת אחסון כדי למנוע זיהום צולב של מוצרים מוגמרים, אריזות וחומרי הזנה.
 - יש לספק אזור נפרד או אמצעי הפרדה אחרים לחומרים המזוהים כלא מתאימים. חומרים אלו חייבים להיות מזוהים בבירור.
 - מוצר שחזר מהפצה חייב לעבור בדיקת סיכוני בטיחות מזון לבעלי חיים ולהיות מטופל בהתאם.
 - חומרי פסולת וחומרים כימיים חייבים להיות מזוהים בבירור ולהיות מאוחסנים בנפרד.
- 2.11: מידע אודות המוצר ומודעות הצרכן:
- דרישות כלליות:
- מידע אודות התכולה והשימוש המיועד של מוצרי מזון לחיות מחמד יש לתעד ולשמור. כמו כן על החומר להיות זמין באופן מיידני בכל דרישה של האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים.



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

□ יש להקפיד על נהלים המפרטים את הדרך הנכונה לתיוג מוצרים בהתאם לתקנות המתאימות ("נוהל סימון מוצרים").

מידע אודות המוצר:

□ על המוצר לשאת מידע הולם על מנת להבטיח את זמינותו של מידע מספק ונגיש לאדם הבא על מנת לאפשר להם לטפל, לאחסן, לעבד, להכין ולהציג את המוצר בדרך בטוחה ונכונה.

□ דרישות לסימון מוצר: ר' נספחים 4 ו-9 במסמך הדרישות.



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

פרק 3: מערכת HACCP

מערכת HACCP מתבצעת ב-12 צעדים העוקבים אחר שבעת העקרונות המתוארים ב-Codex Alimentarius ומבוססים על יישום מראש של תכנית דרישות מקדימות (PRP). ניתן לסכם את שבעת העקרונות כפי שמתואר להלן:

עקרון קודקס 1	בצע ניתוח סיכונים	כנס את צוות HACCP (צעד 1) תאר את המוצר (צעד 2) זהה את השימוש המיועד (צעד 3) בנה תרשים זרימה (צעד 4) אשר את תרשים הזרימה באתר (צעד 5) הכן רשימה של כל הסיכונים הפוטנציאליים (צעד 6) בצע ניתוח סיכונים (צעד 6) שקולת אמצעי בקרה (צעד 6)
עקרון קודקס 2	קבע את נקודות הבקרה הקריטיות (CCP) ואת התכניות המבצעיות לדרישות המוקדמות (OPRP)	השתמש בעץ ההחלטות כדי לקבוע נקודות CCP ותכניות OPRP (צעד 7)
עקרון קודקס 3	הגדר גבולות קריטיים	הגדר פעולה וגבולות קריטיים לכל CCP ו-OPRP (צעד 8)
עקרון קודקס 4	הגדר נהלי ניטור ל-CCP	הקם מערכות ניטור עבור כל CCP ו-OPRP (שלב 9)
עקרון קודקס 5	הקם תכניות פעולה מתקנת	הקם תוכניות פעולה מתקנת שיופעלו כאשר הניטור מצביע כי אחד מה-CCP או OPRP אינם תחת שליטה (צעד 10)



משרד החקלאות ופיתוח הכפר

השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה

האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים

הגדר נהלי אימות כדי לאשר שמערכת HACCP עובדת ביעילות (צעד 11)	הגדר נהלי אימות	עקרון קודקס 6
הקם מערכת תיעוד לגבי כל הנהלים והרשומות המתאימים לעקרונות אלה וליישומם (שלב 12)	הקם מערכות תיעוד ושמירת מסמכים	עקרון קודקס 7

סיכום 12 הצעדים:

1. כינוס צוות HACCP ;
2. תיאור המוצר(ים);
3. זיהוי השימוש המיועד;
4. בניית תרשים זרימה;
5. אישור תרשים הזרימה באתר;
6. - הכנת רשימה של כל הסיכונים הפוטנציאליים
- ביצוע ניתוח סיכונים
- קביעת אמצעי בקרה
7. שימוש בעץ ההחלטות כדי לקבוע נקודות CCP ותכניות OPRP;
8. הגדרת פעולה וגבולות קריטיים לכל CCP ו-OPRP ;
9. הקמת מערכות ניטור עבור כל CCP ו-OPRP ;
10. קביעת תכניות פעולות מתקנות שיופעלו כאשר הניטור מצביע כי אחד מה-CCP או OPRP אינם תחת שליטה;
11. הגדרת נהלי אימות כדי לאשר שמערכת HACCP עובדת ביעילות;
12. הקמת מערכת תיעוד לגבי כל הנהלים והרשומות המתאימים לעקרונות אלה וליישומם.