

# **TŁUMACZENIE ROBOCZE**

**PAŃSTWO IZRAEL**

**MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU  
OBSZARÓW WIEJSKICH**

**JEDNOSTKA SŁUŻB WTERYNARYJNYCH I  
ZDROWIA ZWIERZĄT**

„Wymagania i procedury przy zatwierdzaniu rzeźni,  
zakładów rozbioru i chłodni dla mięsa i podrobów wołowych  
eksportowanych do Izraela”

Import mięsa 1/1995, aktualizacja 6/2022

## Spis treści

- I. Izraelskie Przepisy dotyczące importu mięsa i podrobów
- II. Przedmowa
- III. Rzeźnie, zakłady rozbioru oraz chłodnie (struktury)
  - A) Środowisko
  - B) Zagrody dla zwierząt
  - C) Struktura ogólna
  - D) Hala uboju
  - E) Zakład rozbioru
  - F) Chłodnie
  - G) Zakłady pakowania
  - H) Pojazdy transportowe
- IV. Procedury uboju
  - A) Badanie poubojowe
  - B) Ubój
  - C) Obróbka podrobów
  - D) Inspekcja Weterynaryjna
  - E) Chłodzenie
- V. Wymagania dotyczące eksportu podrobów, nóg, tłuszczu i kości do Izraela
  - A) Odkostnianie
  - B) Język, mózg i inne narządy wewnętrzne
  - C) Nogę
  - D) Tłuszcz
  - E) Kości
  - F) Pakowanie
  - G) Znakowanie i etykietowanie
  - H) Zamrażanie i przechowywanie
  - I) Transport
  - J) Paletyzacja, załadunek i transport
- VI. Solenie (koszerowanie)
  - A) Wymagania ogólne
  - B) Solenie mięsa
  - C) Solenie podrobów
  - D) Solenie nóg
- VII. Warunki higieniczne
  - A) Higiena zakładowa
  - B) Higiena pracowników
- VIII. Model certyfikatu weterynaryjnego
- IX. Tabela maksymalnego dopuszczalnego poziomu pozostałości.
- X. Definicje

## I. Przepisy

PRZEPISY DOTYCZĄCE CHORÓB ZWIERZĘCYCH (IMPORT MIĘSA) -1974 (Poprawione w Dzienniku Urzędowym, 5516. 22 kwietnia 1993 r. i 5630, 6 października 1994 r. i 9 stycznia 2001 r.)

Zgodnie z uprawnieniami nadanymi mi przez paragraf 20 Rozporządzenia o Chorobach Zwierząt z 1945 i zgodnie z wszystkimi innymi posiadanymi przeze mnie uprawnieniami niniejszym ogłaszam następujące przepisy: Definicje:

1. W niniejszych przepisach -

"Rzeźnia" - wszelki zakład mięsny w obcym państwie w tym zakład, w których ma miejsce rozbiór, chłodzenie i przechowywanie w chłodni składowej dla mięsa i podrobów;

„Żywiec” -bydło i drób, tak jak zostało to zdefiniowane w pierwszym wykazie do rozporządzenia;

"Mięso" - Mięso lub inne części zwierzęcia (tak, jak zostały zdefiniowane w rozporządzeniu), w tym produkty mięsne z wyłączeniem podrobów, gotowanego mięsa w puszcze, gotowanej kielbasy, ekstraktów mięsnych oraz produktów mięsnych wykorzystywanych wyłącznie do celów medycznych;

"Zezwolenie" - pisemna zgoda na import z mięsa lub podrobów, wydana zgodnie z przepisem

2; "Dyrektor" - Dyrektor Jednostki Służb Weterynaryjnych i Zdrowia Zwierząt Ministerstwa Rolnictwa, albo osoba, którą wyznaczy do wykonywania wszystkich lub niektórych obowiązków wynikających z tych przepisów;

"Obce państwo" - Państwo mające pozwolenie nadane przez Dyrektora na import mięsa i podrobów, które znajdują się na liście opublikowanej na podstawie przepisu 2 (e);

"Port wejścia" - morskie porty Haifa, Aszdod i Eilat, Ben Gurion oraz wszelkie inne porty wejścia zatwierdzone przez Dyrektora dla celów realizacji niniejszych przepisów;

2. Zatwierdzenie rzeźni::

- (a) Wniosek o przyznanie zatwierdzenia rzeźni musi zostać przedłożony Dyrektorowi na Formularzu 1 Załącznika, w listopadzie i grudniu roku poprzedzającego rok, którego ma dotyczyć wniosek.
- (b) Wnioskująca o zatwierdzenie rzeźni, na wniosek Dyrektora zwróci poniesione przez Państwo Izrael wydatki związane z kontrolą .
- (c) Zatwierdzenie, odmowa zatwierdzenia, ustalenie warunków zatwierdzenia, jego czas trwania, zawieszenie, weryfikacja lub anulowanie są zależne od uznania Dyrektora.
- (d) Zatwierdzenie rzeźni przez Dyrektora zostanie przyznana zgodnie z formularzem 2 załącznika.
- (e) Wykaz krajów i rzeźni zatwierdzony przez Dyrektora zostanie zdeponowany do dostępu publicznego w bibliotece Instytutu Weterynarii Służb Weterynaryjnych w Bet Dagan.
- (f) Po zatwierdzeniu przez dyrektora rzeźni w obcym państwie, zatwierdzenie będzie obowiązywało wszystkich składających wniosek o zezwolenie.

2A. Zezwolenie:

- (a) Zabroniony jest import mięsa lub podrobów z wyjątkiem tych importowanych z rzeźni mających zatwierdzenie Dyrektora i tylko przez porty wejścia określone przez pisemną zgodę Dyrektora i zgodnie z ustalonymi przez niego warunkami.
- (b) Zezwolenie na mięso lub podroby będzie przyznawane zależnie od typu mięsa lub podrobów, od rzeźni oraz od kraju.
- (c) Udzielenie zezwolenia, odmowa udzielenia zezwolenia, ustalenie warunków udzielenia zezwolenia, jego zawieszenie, korekta lub anulowanie są zależne od uznania Dyrektora.

3. Opłata za przyznanie zatwierdzenia:

Za przyznanie zatwierdzenia naliczane będą opłaty.

4. Instrukcje rozładunku mięsa i transportu do chłodni składowej:  
Urządowy lekarz weterynarii zamówi partię mięsa i podrobów, które zostały importowane w ramach zezwolenia oraz zgodnie z jego warunkami, w celu rozładowania i przetransportowania do zatwierdzonej chłodni składowej, aby zostało zbadane zgodnie z tymi instrukcjami.
5. Prawo do przekazania do chłodni składowej, nawet jeżeli warunki zatwierdzenia nie zostały spełnione:
- a. Dyrektor jest uprawniony do wydania polecenia rozładunku i przeniesienia mięsa i podrobów tak jak zostało to ustalone przez przepis (4), nawet jeśli nie zostały spełnione wszystkie warunki konieczne do przyznania pozwolenia.
  - b. Wydanie takiego polecenia nie jest jednoznacznie z orzeczeniem, że towar został dostarczony zgodnie z tymi przepisami.
6. Zwrot mięsa do kraju pochodzenia  
Jeżeli urządowy lekarz weterynarii lub Dyrektor nie wydali polecenia transportu mięsa lub podrobów do chłodni zgodnie z przepisem 4 lub 5, bądź jeżeli wyniki badania nie zadowolili dyrektora, może on zarządzić zwrot mięsa lub podrobów do kraju, z którego były one importowane lub wydać polecenie zniszczenia lub zastosowania wobec nich innych działań w ustalonym przez niego miejscu i czasie.
7. Certyfikat Zezwolenia  
Importowane mięso i podroby zostaną sprawdzone przez urządowego lekarza weterynarii i nie będą sprzedawane aż do chwili wydania Certyfikatu Zezwolenia.
- 7a. Organ realizujący polecenia:  
Jeżeli osoba, która została poinstruowana zgodnie z tymi przepisami nie wykona działania, które miała wykonać w przydzielonym czasie, urządowego lekarza weterynarii może wykonać polecenia na koszt tej osoby.
8. Opłata za Certyfikat Zezwolenia:

Przed wydaniem Certyfikatu Zezwolenia uiszczona zostanie następująca opłata:

Mięso: 25,00 NS na tonę metryczną lub jej część

Podroby: 130,00 NS 9.

Zwolnienie z opłat

Dyplomatyczny lub konsularny przedstawiciel obcego państwa, jak to przedstawiono w 3 paragrafie Aneksu do Przepisów Celnych, Akcyzowych i Handlowych (anulowanie specjalnego wyjątku) z 1957 roku, który zostanie uznany przez Ministra o Spraw Zagranicznych, jest zwolniony z uiszczania opłat opisanych w niniejszych przepisach. Opłaty (patrz ustępy 3 i 8) podlegają aktualizacji zgodnie ze Wskaźnikiem Cen Towarów i Usług Konsumpcyjnych tak jak zostało to określone w Przepisach Dotyczących Opłat Rolniczych (odsyłacz do indeksu), 1981 (przepis 1564, 1981). Opłaty przytoczone w niniejszym dokumencie obowiązują od dnia 1 stycznia 1995 roku

## ZAŁĄCZNIK

FORMULARZ 1, PRZEPIS 2 (a)

Data: \_\_\_\_\_

Dyrektor ds. zgodności

Izraelska Jednostka Służb Weterynaryjnych i Zdrowia Zwierząt

Skrzynka Poczтовая 12

Bet Dagan 50250

Izrael

Wniosek o zatwierdzenie rzeźni

Zgodnie z PRZEPISEM 2 Z PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH CHOROÓB ZWIERZĘCYCH (IMPORT MIĘSA) z 1974 roku

1. Nazwa wnioskodawcy \_\_\_\_\_ Numer  
ID / VAT \_\_\_\_\_

Adres:

2. Nazwa rzeźni, dla której wnioskuję się o zatwierdzenie (Proszę wpisać wielkimi literami):

\_\_\_\_\_  
Nazwisko: \_\_\_\_\_  
Adres: \_\_\_\_\_

Oficjalny numer (WNI) w państwie kraju pochodzenia:

Deklaracja i zobowiązanie wnioskodawcy Ja, niżej podpisany zobowiązuję się na żądanie Dyrektora zwrócić państwu Izrael koszty poniesione w czasie inspekcji i zatwierdzenia zakładu.

Jestem świadomy, że koszty inspekcji nie są związane z wynikami kontroli rzeźni i podejmuję się pokryć koszty w przypadku nie zatwierdzenia rzeźni.

Jestem świadomy, że w przypadku, gdy rzeźnia zostanie zatwierdzona zgodnie z Przepisami, zwroćenie przeze mnie kosztów kontroli i zatwierdzenia nie wpłynie na proces przyznawania pozwoleń na import innym wnioskodawcom.

Podpis Wnioskodawcy

Jeżeli wnioskodawca reprezentuje przedsiębiorstwo, należy dołączyć poświadczenie adwokata lub biegłego księgowego w odniesieniu do autoryzacji podpisu.

FORMULARZ 2, PRZEPIS 2 (d)

PAŃSTWO IZRAEL MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI JEDNOSTKA SŁUŻB  
WTERYNARYJNYCH I ZDROWIA ZWIERZĄT

Zatwierdzenie rzeźni zgodnie z Przepisem 2 PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH CHOROÓB  
ZWIERZĘCYCH (IMPORT MIĘSA) z 1974 roku

Nr / \_\_\_\_\_

Zgodnie z uprawnieniami powierzonymi mi w ramach Przepisu 2 PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH  
CHOROÓB ZWIERZĘCYCH (Import Mięsa), 1974, (dalej zwane - Przepisami)

Zatwierdzam rzeźnię \_\_\_\_\_

Nr rejestracji \_\_\_\_\_

w imieniu \_\_\_\_\_

import mięsa/podrobów spełnia następujące warunki::

1. Typ żywca \_\_\_\_\_

2. Typ mięsa - koszerny/niekoszerny; solone/niesolone; z kośćmi/bez kości; zamrożone/schłodzone. (niepotrzebne skreślić).
3. Typ podrobów - koszerne/niekoszerne; solone/niesolone; z kośćmi/bez kości; zamrożone/schłodzone. (niepotrzebne skreślić).

Niniejsze zatwierdzenie obowiązuje do \_\_\_\_\_, jeżeli nie zostanie zrewidowane, anulowane lub zawieszone.

Udzielono dnia: \_\_\_\_\_

Dyrektor, Izraelskie Służby Weterynaryjne

W kopii do:

Głównych Lekarzy Weterynarii - Dyrektor Importu-Exportu, Dział Kontroli Produktów Zwierzęcych

## **II. Przedmowa**

1. Pisemny formularz zezwolenia Jednostki do Spraw Służb Weterynaryjnych i Zdrowia Zwierząt, Ministerstwa Rolnictwa Izraela (V.S.A.H.) jest niezbędny do importu mięsa i podrobów do Izraela.
2. Poniższe aspekty zostaną wzięte pod uwagę przy przyznawaniu pozwolenia:
  - a) Epizootiologiczne dane dotyczące chorób żywca kraju eksportującego;
  - b) System raportowania chorób żywca danego państwa;
  - c) System prewencji i kontroli chorób żywca danego państwa;
  - d) Sanitarne warunki rzeźni, zakładów rozbioru, magazynów mięsa i podrobów oraz transportu;
  - e) Dominujące zależności między oficjalnymi władzami weterynaryjnymi w kraju eksportującym oraz Izraelską Jednostką Służb Weterynaryjnych i Zdrowia Zwierząt, ze szczególnym naciskiem na szybki i bezpośredni epizootyczny system raportowania.
3. Wizyta kontrolna izraelskiego lekarza weterynaryjnego, wskazanego przez Dyrektora Jednostki Służb Weterynaryjnych i Zdrowia Zwierząt jest niezbędna do wstępnej akceptacji kraju eksportującego. Wizyta będzie obejmować przegląd sytuacji zoosanitarnej w kraju eksportującym.
  - a) Zoosanitarna sytuacja w kraju eksportującym;
  - b) Kontrola i zoosanitarne środki podjęte przez Narodowe Służby Weterynaryjne na wszystkich etapach hodowli, utrzymania, transportu i uboju żywca,
  - c) Sanitarne warunki i weterynaryjny nadzór rzeźni, zakładów rozbioru, chłodni i systemów przechowywania, a także urządzeń służących do załadunku, jak i środków transportu oraz ich dokumentacji;
  - d) Standardy weterynaryjnego nadzoru w porcie eksportowym;
  - e) Nadzorowanie zdrowia personelu pracującego z mięsem i podrobami;

- f) Nadzór Narodowych Władz Weterynaryjnych nad zakładami, gdzie przetwarzane jest mięso;
- g) Możliwości badania mięsa i podrobów pod kątem obecności bakterii, zanieczyszczeń, pozostałości chemicznych i radioaktywnych.
- 4. Wykaz rzeźni, zakładów rozbioru i chłodni zatwierdzany w każdym państwie mającym pozwolenie na eksport do Izraela będzie sprawdzany co roku i potwierdzany.
- 5. Jeżeli więcej niż jeden rok upłynął od momentu ostatniego eksportu mięsa z danego zakładu do Izraela, rzeczony zakład zostanie usunięty z listy zatwierdzonych zakładów i będzie mógł zostać na powrót zatwierdzony dopiero po ponownej inspekcji.
- 6. Każdy zatwierdzony zakład musi być dostępny dla rutynowych inspekcji.
- 7. Mięso i podroby przeznaczone na eksport do Izraela mogą pochodzić wyłącznie z zatwierdzonych zakładów.
- 8. Do każdej wysyłki z mięsem lub podrobami zostanie dołączone weterynaryjne świadectwo zdrowia (patrz załączony model, Załącznik I), świadectwo powinno zostać podpisane przez uprawnionego lekarza weterynarii (nieotrzymującego wynagrodzenia od eksportującego zakładu).
- 9. Krajowy inspektor weterynarii zbada partię towaru w porcie wyjściowym pod względem wymagań dotyczących opakowania, transportu i chłodzenia, a następnie potwierdzi dołączone do niej świadectwo zdrowia poprzez podstemplowanie i podpisanie go.
- 10. Zmiany tych wymagań mogą zostać wprowadzone przez Dyrektora Jednostki Służb Weterynaryjnych i Zdrowia Zwierząt.

### **III. Rzeźnie, zakłady rozbioru oraz chłodnie (struktury)**

#### **A. Środowisko**

- 1. Kompleks rzeźni powinien być ogrodzony i oddzielony od budynków przemysłowych i mieszkalnych.
- 2. Drogi dojazdowe do zagród dla zwierząt i rzeźni powinny być brukowane, osuszone i nieuszkodzone. Drogi dojazdowe do zagród dla zwierząt powinny być oddzielone od drogi dojazdowej do obszaru załadunku rzeźni.
- 3. Zakłady wykorzystywane do mycia i czyszczenia pojazdów transportujących zwierzęta powinny mieć dostęp do wody pod ciśnieniem oraz odpowiedniego sprzętu czyszczącego i dezynfekującego.
- 4. Ścieki powinny być odprowadzone przez akceptowany system oczyszczający do dopuszczalnego systemu oczyszczania miejskiego systemu kanalizacji lub do systemu kanalizacji zatwierdzonego przez inspekcję sanitarną
- 5. Zawartość żołądka, odpady zwierzęce i śmieci należy usunąć z terenu rzeźni tak, aby zapobiec powstaniu silnego zapachu i zanieczyszczenia rzeźni.
- 6. Lokalizacja załączonych zakładów i instalacji powinna gwarantować brak zanieczyszczeń i zapobiec powstaniu silnego zapachu na terenie rzeźni.

#### **B. Zagrody dla zwierząt**

- 1. Wielkość zagrody powinna być wystarczająca do przetrzymywania liczby zwierząt odpowiadającej jednodniowemu ubojowi.
- 2. Podłogi powinny być wykonane z nieprzepuszczalnego materiału, nachylone w kierunku odpływu i łatwe do czyszczenia i odkażania.
- 3. W podłodze powinny być umieszczone dreny umożliwiające odpływ moczu.
- 4. Ogrodzenie powinno być wykonane z metalu lub gładkiego betonu i łatwe do czyszczenia i odkażania.
- 5. Urządzenia nawadniające powinny być przystosowane i wystarczające dla liczby zwierząt przetrzymywanej w każdej zagrodzie. Otwarte koryta powinny być codziennie odkażane i czyszczone. Woda podawana zwierzętom powinna spełniać wymagania wody pitnej.

6. W budynku z zagrodami dla zwierząt powinna być dostępna wystarczająca liczba urządzeń czyszczących i odkażających wliczając w to dostęp do węży do wody pod ciśnieniem.
7. Oddzielne izolujące zagrody powinny być przygotowane dla chorych, niepełnosprawnych lub umierających zwierząt.
8. Zagrody powinny być przykryte dachem.
9. Zagrody dla zwierząt powinny mieć odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie wystarczające do przeprowadzenia ubojem badania przedubojowego..
10. W pobliżu zagród powinien znajdować się specjalnie wydzielony obszar sanitarny, gdzie byłyby izolowane i zabijane zwierzęta chore lub podejrzane o chorobę. Obszar powinien być wyposażony we właściwe urządzenia, umożliwiające ubój i przetwórstwo w warunkach higienicznych .

**C. Ogólna struktura rzeźni, miejsca, w którym mięso jest oddzielane od kości i chłodni składowej**

1. Wszystkie budynki i wyposażenie przeznaczone do rozbioru i przechowywania świeżego mięsa i podrobów powinny być wykorzystywane wyłącznie w tym celu. 2. Podłogi powinny być wykonane z gładkiego, nieprzepuszczalnego, łatwo oczyszczanego materiału. Pochyłość powinna wynosić przynajmniej 1: 60, aby umożliwić sprawne osuszanie. Kanały powinny być zakryte lub zakratowane. Odpływy powinny zawierać filtry i syfony.
3. Obszary powinny być oddzielone ścianami. Ściany powinny być pokryte, do wysokości co najmniej 2,4 metrów gładkim, łatwym do czyszczenia i odkażania, nieprzepuszczalnym materiałem w jasnym kolorze. Podłogi i ściany powinny być zakrzywione w celu ułatwienia sprzątania.
4. Sufity muszą być gładkie i nieprzepuszczalne.
5. Ściany, zasłony i kraty powinny być wykonane z łatwych w czyszczeniu i odkażaniu materiałów. Okna powinny być zabezpieczone siatką wystarczającą do ochrony przed robactwem.



6. Futryny i drzwi powinny być wykonane z gładkiego, nieprzepuszczalnego, łatwo do czyszczenia i odkażania materiału.
7. Woda używana w rzeźni powinna być pitna.
8. Liczba toalet powinna być wystarczającą dla liczby pracowników. Muszą one być przez cały czas utrzymywane w czystości. Umywalki dla mycia rąk, z kranami bezdotykowymi z ciepłą i zimną wodą powinny być blisko toalet. Mydło i sanitarny sprzęt do mycia rąk powinny znajdować się blisko umywalek.
9. Odpowiednia ilość umywalek do mycia rąk i zbiorników do mycia sprzętu powinna zostać zainstalowana niedaleko stanowisk pracy. Powinny one działać automatycznie i dostarczać zimną i ciepłą wodę, mydło i środki do sanitarnego suszenia rąk.
10. Naczynia z gorącą wodą do dezynfekcji noży (82°C) powinny znajdować się blisko wszystkich stanowisk pracy.
11. Zakład powinien być zaopatrzony w odpowiednią ilość gorącej wody pod odpowiednim ciśnieniem by utrzymać właściwy poziom higieny.
12. Powinny zostać zapewnione odpowiednie urządzenia do czyszczenia i odkażania sprzętu i obiektów.
13. Ścieki muszą spływać do miejskiego systemu kanalizacji lub do dopuszczalnego systemu oczyszczania.
14. Natężenie światła na wszystkich stanowiskach pracy powinno wynosić co najmniej 150 luksów. Natężenie światła na wszystkich stanowiskach inspekcji powinno wynosić co najmniej 300 luksów. Wszystkie źródła światła powinny być zabezpieczone przed stłuczeniem. Światło nie powinno mieć wpływu na kolor lub wygląd mięsa.
15. W pomieszczeniu powinna być odpowiednia wentylacja i klimatyzacja. Zaleca się, aby temperatura w rzeźni nie przekraczała 16°C. Temperatura w pomieszczeniach, gdzie odbywa się rozbiór, pakowanie i ponowna paletyzacja nie powinna przekraczać w godzinach pracy 12°C.
16. Termometry rejestrujące temperatury wszystkich pomieszczeniach, w których odbywa się przetwarzania mięsa powinny być dobrze widoczne.
17. Całe stacjonarne wyposażenie powinno być wykonane ze stali nierdzewnej lub utwardzonego aluminium.

#### **D. Hala uboju**

1. Hala przeznaczona do uboju powinna mieć odpowiednie rozmiary w celu umożliwienia pracownikom efektywnego ubijania żywca.
2. Obszar uboju żywca oraz zagrody unieruchamiające powinny być oddzielone od obszaru rozbioru i miejsca gdzie produkuje się wyroby mięsne.
3. Każdy gatunek zwierząt powinien mieć oddzielny, specjalnie wyznaczony obszar uboju lub "linię".
4. Stanowiska inspekcji powinny wyposażone w elektryczne przełączniki zatrzymujące linię produkcyjną. Na miejscu powinny znajdować się wyraźnie oznakowane zbiorniki do przechowywania i usuwania mięsa/podrobów niezdatnych do spożycia.
5. \*Do uboju żydowskiego (koszernego) potrzebne są specjalne urządzenia, takie jak zagrody unieruchamiające i koryta lub dren w podłodze odprowadzający krew, podłoga musi być tak zaprojektowana żeby tusze nie dotykały podłogi a tym samym, żeby nie doszło do ich zanieczyszczenia. ,
6. \*Na miejscu powinny być zapewnione stojaki do rytualnych oględzin mięsa. Stanowiska powinny być zaopatrzone w stół odprowadzający krew ze stali nierdzewnej.

#### **E. Zakład rozbioru.**

1. Miejsce rozbioru powinno być wydzielonym obszarem , umożliwiającym spełnienie następujących funkcji.
  - a. Odkostnianie
  - b. Owijanie

- c. Pakowanie, ważenie i etykietowanie
  - d. Chłodnie mogące pomieścić co najmniej mięso z dwudniowego uboju.
  - e. Tunel zamrażalniczy lub zamrażarki szybkiego chłodzenia
  - f. Magazyn do przechowywania opakowań
  - g. Zamykany magazyn pod nadzorem weterynaryjnym do przechowywania materiałów do czyszczenia i dezynfekcji.
  - h. Toalety: Wejście powinno być oddzielony od pomieszczenia rozbioru i innych pomieszczeń tego rodzaju w rzeźni przez korytarz.
2. Urządzenia solące: Patrz Sekcja V. Ich plany konstrukcyjne i wyposażenia muszą być złożone do zatwierdzenia przez Izraelską Jednostkę Służb Weterynaryjnych i Zdrowia Zwierząt.

\* Wymagania oznakowane gwiazdką mogą zostać pominięte, jeżeli zwierzęta poddawane są ubojowi niekoszernemu.

#### **F. Chłodnie składowe .**

- 1. Chłodnie składowe - chłodzenie, mrożenie, chłodnia składowa - muszą umożliwiać przechowywanie mięsa/podrobów w higienicznych warunkach i w uporządkowany sposób zapobiegający jakimkolwiek zanieczyszczeniu. Powinny być utrzymywane w czystości, zadbane i suche przez cały czas przechowywania.
- 2. Chłodnie składowe muszą utrzymywać najgłębszą warstwę mięsa w temperaturze nie wyższej niż -18°C.
- 3. Pomieszczenia chłodzenia i mrożenia powinny być integralną częścią rzeźni lub zakładu rozbioru i znajdować się pod jednym dachem.
- 4. Chłodnie składowe, które nie są integralną częścią zakładu będą zatwierdzane osobno. Żadne inne produkty, które mogą zanieczyścić mięso/podroby lub wpłynąć na nie w inny sposób, nie powinny być przechowywane w tym samym pomieszczeniu.
- 5. Ściany, podłogi i sufity powinny być wykonane z twardych, gładkich, łatwo oczyszczalnych i odkażanych materiałów.
- 6. We wszystkich pomieszczeniach, gdzie zainstalowane są urządzenia chłodnicze, powinien być zapewniony odpływ roztopionego lodu i skroplonej wody, aby uniknąć zanieczyszczenia mięsa.
- 7. Drzwi i ramy muszą zostać wykonane z nierdzewnych, łatwych w czyszczeniu materiałów lub nimi pokryte i powinny być hermetyczne.
- 8. Izolacja podłogi, ścian, sufitu i rur powinna być wykonana z niewsiąkliwych, bezwonnych, nieulegających degradacji, nietoksycznych i nierakotwórczych materiałów.
- 9. Szyny do wieszania mięsa i stojaki do jego przechowywania powinny być wykonane tak, aby zapobiec kontaktowi mięsa ze ścianami, podłogą, sufitem lub sprzętem chłodzącym i by między tuszami lub paczkami był przewiew.
- 10. Woda wykorzystywana w systemach chłodzenia, a także ta używana do tworzenia pary oraz woda pod ciśnieniem powinny być zdatne do picia.
- 11. Kontrola i rejestracja temperatury w chłodniach, mroźniach i pomieszczeniach do przechowywania powinna być automatyczna. Chłodnie składowe powinny być podłączone do centralnego rejestratora temperatury. Ponadto, nad drzwiami prowadzącymi do chłodni powinny znajdować się termometry.
- 12. Budynek powinien być wyposażony w alarm uruchamiający się w razie awarii chłodzenia.

#### **G. Miejsca pakowania**

1. Wyposażenie w obszarach pakowania i ważenia powinno być skonstruowane z łatwego w czyszczeniu, nierdzewnego materiału.
2. Materiał do owijania i pakowania powinien być przechowywany w pomieszczeniu wolnym od owadów, na stojakach umożliwiających łatwe czyszczenie.
3. Materiał do owijania i pakowania powinien zostać zatwierdzony przez właściwe organy sanitarne, które poświadczą, że jakość mięsa oraz podrobów nie zmieni się na gorsze na żadnym z etapów przechowywania.
4. Materiał do owijania i pakowania powinien być nowy, czysty i wytrzymały. Powinien być transportowany do strefy pakowania zgodnie z zasadami higieny oraz wyłącznie do natychmiastowego użytku.

#### **H. Pojazdy transportowe**

- I. Mięso powinno być transportowane w specjalnie przeznaczonych do tego celu pojazdach. Pojazdy powinny być wyposażone w niezależny system chłodzenia zdolny do utrzymywania temperatury 0-4 ° C schłodzonego mięsa oraz -18 stopni ° C lub niższej mrożonego mięsa.
2. Wszystkie pojazdy przeznaczone do transportu mięsa/podrobów będą co roku zatwierdzone do tego celu przez odpowiednie władze.
3. Pojazd musi spełniać następujące kryteria:
  - a. Wewnętrzne ściany powinny zostać wykonane z nierdzewnych, gładkich, niepochłaniających, łatwych w czyszczeniu materiałów, które nie wpływają na organoleptyczne właściwości mięsa
  - b. Część pojazdu, w której umieszczane jest mięso, musi być zabezpieczona tak, aby nie dostawały się do niej brud, insekty i gryzonie.
  - c. Tusze powinny być zawieszane podczas transportu do miejsca, w którym odbywa się oddzielanie mięsa od kości. Wieszaki do mięsa powinny być zrobione z nierdzewnych, łatwych do czyszczenia materiałów.
  - b. Pojazd powinien być używany wyłącznie do transportu schłodzonego lub mrożonego mięsa, a nie do transportu skór, niezapakowanych części układu pokarmowego bądź niezapakowanych nóg. Powinien być skonstruowany w sposób pozwalający na optymalną wentylację także po załadowaniu.

#### **IV. Procedury Uboju Badanie**

##### **przedubojowe.**

Zwierzęta będą przetrzymywane w zagrodach przez co najmniej 8 godzin przed ubojem, z wyjątkiem cieląt przeznaczonych na cielecinę, które mogą zostać ubite po co najmniej 2 godzinach.

Urzędowy lekarz weterynarii powinien zbadać zwierzęta po przyjeździe i zaraz przed ubojem. Zwierzęta przetrzymywane przed ubojem przez okres dłuższy niż 24 godziny powinny zostać poddane dodatkowym badaniom w ciągu 24 godzin przed ubojem.

Celem ubojem badania przedubojowego jest wykrycie zmian klinicznych spowodowanych chorobami zwierzęcymi, zmęczeniem, niepełnosprawnością lub osłabieniem wywołanym przez różne czynniki. Badanie powinno zostać przeprowadzone w dobrze oświetlonym miejscu, z łatwym dostępem do każdego zwierzęcia. Zwierzęta, u których podejrzewa się chorobę, osłabienie lub skrajnie zły stan fizyczny powinny zostać odizolowane od innych zwierząt przeznaczonych do uboju. Takie zwierzęta, ich mięso oraz podroby, powinny zostać wykluczone z partii towaru skierowanych do Izraela. Powinny one zostać ubite w oddzielnych zakładach lub w czasie uboju kończącego dzień.

##### **Ubój**

Ubój powinien być przeprowadzony natychmiast po wprowadzaniu zwierzęcia do hali uboju. Żadne zwierzę nie może zostać ubite na podłodze. (patrz Sekcja III, par. D, 5).

Dokładne wykrwawienie powinno zostać przeprowadzone poprzez zawieszenie zwierzęcia na szynach znajdujących się pod sufitem w celu uniemożliwienia zanieczyszczenia od podłogi i ścian oraz umożliwienia bezproblemowego przekazania do stref chłodzenia, oddzielania mięsa od kości i mrożenia.

Racice, ogony i skóry powinny być natychmiast usunięte i umieszczone w odseparowanym miejscu. Układ pokarmowy powinien zostać podwiązany na obu końcach i usunięty w ciągu 30 minut od wykrwawienia.

Głowa i organy wewnętrzne, w tym przepona powinny zostać usunięte z tuszy i oznakowane. Oznaczenie powinno umożliwiać identyfikację tuszy, z której zostały usunięte.

Tusze powinny zostać przepołowione przed inspekcją weterynaryjną. Nerki powinny pozostać przy tuszy do momentu zakończenia inspekcji.

Półtusze, które przeszły inspekcję i zostały zatwierdzone, powinny zostać wypłukane wodą pod dużym ciśnieniem i umieszczone w chłodni.

**Obróbka podrobów** 1. Po otwarciu jamy brzusznej i klatki piersiowej przepona powinna zostać wycięta, a czerwone podroby, język, serce, płuca, wątroba i śledzionie usunięte. Powinny zostać umieszczone na haku zawieszonym pod sufitem lub na przenośniku taśmowym.

2. Przewód pokarmowy powinien zostać odseparowany od wyżej wspomnianych organów i przetransportowany do wydzielonego obszaru w ten sposób, by uniknąć jego rozerwania. Nie powinien być on umieszczany razem z jadalnymi organami.

3. Organy wewnętrzne powinny zostać skontrolowane podczas wieszania lub po powieszeniu na przenośniku taśmowym.

4. \* Inflacja płuca, niezbędna do koszernej inspekcji, powinna zostać przeprowadzona przy pomocy sprężarki powietrza.
5. Po badaniu podroby powinny zostać przetransportowane do oddzielnych pomieszczeń.
6. Po opróżnieniu żołądek powinien zostać wypłukany i oczyszczony w specjalnie przeznaczonych do tego celu zbiornikach, wykorzystując specjalnie wyznaczone wyposażenie. Po oczyszczeniu, żołądek powinien zostać przetransportowany do oddzielnej chłodni przeznaczonej do przechowywania żołądków.
7. Jelita powinny zostać umieszczone na specjalnie wskazanych, łatwych w czyszczeniu nierdzewnych stołach i opróżnione. Zawartość jelit powinna zostać zutylizowana poza rzeźnię.
8. Po oczyszczeniu błona śluzowa jelit powinna zostać usunięta za pomocą odpowiedniego sprzętu.
9. Podczas przygotowania i sortowania, jelita powinny zostać umieszczone w nierdzewnych, łatwych do czyszczenia pojemnikach.
10. Jelita powinny zostać zasolone i umieszczone w łatwych do czyszczenia, nierdzewnych pojemnikach w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w celu zapewnienia zachowania produktu w dobrym stanie.
11. Odrębne pomieszczenie powinno zostać wyznaczone do mycia i sortowania podrobów czerwonych. Temperatura w pomieszczeniu nie powinna w godzinach pracy przekraczać 12 ° C.
12. Po posortowaniu, czerwone podroby powinny zostać powieszone; mózg, rdzeń kręgowy i grasicą powinny zostać umieszczone na stole do odsączania, a następnie przetransportowane do chłodni.
13. Organy wewnętrzne nie powinny dotykać podłoża lub ścian na żadnym z etapów.
14. Nogi powinny zostać umyte i przygotowane w specjalnie wyznaczonym do tego celu, oddzielnym pomieszczeniu.

#### **D. Inspekcja Weterynaryjna**

1. Mięso/podroby przeznaczonej na eksport do Izraela nie mogą pochodzić od żywca trzymanego w gospodarstwie lub zakładzie usytuowanym w promieniu 30 km od obszaru, gdzie stwierdzono zakażenie pryszczycą, księgosuszem lub zakaźnym zapaleniem płuc i opłucnej w ciągu ostatnich 6 miesięcy. Obszar w promieniu 30 km od rzeźni musi być wolny od pryszczycy, księgosuszu i zakaźnego zapalenia płuc i opłucnej przez co najmniej 6 ostatnich miesięcy. W krajach, które nie są wolne od tych chorób, zwierzęta przekazywane do uboju, powinny posiadać weterynaryjne świadectwo zdrowia o dostosowaniu się do tych wymagań.
2. Kraj, w którym zdiagnozowano BSE zostanie usunięty z listy państw z pozwoleniem na eksport mięsa/podrobów do Izraela, chyba, że zostaną spełnione następujące warunki:
  - a. Wprowadzono obowiązek zgłaszania choroby;
  - b. Został ustanowiony skuteczny system monitoringu, odpowiadający standardom Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt lub precyzyjniejszy;
  - c. Został ustanowiony skuteczny nadzór bydła, który umożliwia namierzenie gospodarstwa będącego rezerwuarem choroby.

Zwierzęta pochodzące z gospodarstw, na których zdiagnozowano BSE automatycznie tracą pozwolenie na eksport mięsa do Izraela.

Import określonych podrobów (mózgu, rdzenia kręgowego, grasicy i śledziony oraz przewodu pokarmowego) jest zabroniony w przypadku wszystkich państw, które zezwalają na karmienie przeżuwaczy białkiem przeżuwaczy (z wyłączeniem produktów mlecznych).

Import mięsa z krajów, w których potwierdzono BSE będzie dozwolony pod warunkiem, że tkanki nerwowe i limfatyczne, które zostały odsłonięte podczas procesu rozbioru zostały usunięte z tusz zwierzęcych.

3. Urzędowy lekarz weterynarii odpowiedzialny za kontrolę powinien mieć swobodny dostęp do miejsc uboju, oddzielania mięsa od kości, rozbioru, chłodzenia, pakowania, przechowywania i do pomieszczeń serwisowych. Powinien on sprawdzić i być odpowiedzialny za czystość urządzeń i wyposażenie zakładów przed, podczas i po pracy, w co wlicza się odkażanie i zapewnienie, by całe wyposażenie było w dobrym stanie oraz zadbanie o higieniczny wygląd pracowników.
4. Urzędowy lekarz weterynarii powinien odpowiadać za nadzór nad higieną pracowników oraz ich dyskwalifikację z przyczyn zdrowotnych, jeżeli jest to konieczne.
5. Mięso powinno być sprawdzane przed przeniesieniem do miejsca, gdzie będzie odkostnione. Odkostnianie i rozbiór powinny być wykonywane pod ciągłym nadzorem weterynaryjnym. 6. Zatwierdzone laboratoria powinny być dostępne w celu prowadzenia badań bakteriologicznych, testów na obecność hormonów, leków chemioterapeutycznych, chemikaliów, metali ciężkich, pozostałości pestycydów i skażenia radioaktywnego w razie potrzeby zgłoszonej przez urzędowego lekarza weterynarii. Indywidualne poziomy hormonów nie powinny przekraczać 0,05 ng na kg. Poziomy pestycydów i radioaktywności mięsa, tłuszczu i podrobów muszą spełniać normy akceptowane w Izraelu.
7. Mięso i podroby powinny być uzyskiwane wyłącznie ze zwierząt, które nie były leczone stilbenami ani ich pochodnymi, do których zalicza się stilboestrol.
8. Losowe analizy mięsa i podrobów w ramach oficjalnego krajowego programu badań kontrolnych nie powinny ujawniać wykrywalnych poziomów obcych substancji mających efekty tyreostatyczne, hormonalne, podobne do hormonalnych, antybiotyków lub chemioterapeutyków lub poziomów pestycydów wyższych niż maksymalnie dozwolone, odpowiadające przedstawionym w Rozdziale IX (Załącznik II).
9. a) Poziomy radioaktywności mięsa/podrobów nie powinny przekraczać 600 Bq/kg dla dla Cezu 134 i Cezu 137 i 250 Bq/kg dla grupy izotopów promieniotwórczych (emitery) innych niż Cez i 25 Bq/kg emiterów. Mięso/podroby narażone na skażenie radioaktywne muszą zostać wykluczone z eksportu do Izraela, chyba że:  
b) Monitorowanie pod kontem napromieniowania przez organ urzędowy nie dało anormalnych wyników.
10. Metody laboratoryjne powyższego badania zostaną określone przez Izraelskie Służby Weterynaryjne.
11. Lekarz weterynarii sprawdzi powierzchnię mięsa tyle razy, ile będzie to konieczne pod kątem skażenia bakteryjnego, wartości pH lub pod innym kątem.
12. Wyniki wszystkich wyżej wymienionych testów będą przechowywane przez lekarza weterynarii zakładu przez co najmniej 24 miesiące.

## **E. Chłodzenie**

1. Chłodzenie mięsa powinno być przeprowadzane w chłodniach o powierzchni pozwalającej na przechowywanie uboju z 2 dni. Wszystkie mięsa powinny chłodzić się wisząc. Tymczasowo zatrzymane tusze zwierzęce, mięsa i podroby będą przechowywane w oddzielnych chłodniach pod wyłączną kontrolą urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za przeprowadzanie kontroli i nie będą eksportowane do Izraela.
2. Następujące podroby powinny być chłodzone zawieszone na mobilnych wózkach w sposób pozwalający utrzymać ich higienę: języki, serca, wątroby i śledziony; inne podroby powinny być chłodzone na czystych stalowych tacach ułożonych w jedną warstwę z odsłoniętą zewnętrzną powierzchnią.
3. Poziom chłodzenia powinien umożliwiać najgłębszej części mięsa osiągnąć +7 °C, a w przypadku najgłębszej części podrobów +3 °C w ciągu 24 godzin.

Po schłodzeniu podroby powinny zostać owinięte w polietylen i zapakowane do tekturowych pudeł.

## **V. Wymagania dotyczące eksportu mięsa, podrobów, nóg, tłuszczu i kości do Izraela.**

### **A. Odkostnianie**

1. Ćwiartowanie tusz i odkostnianie będzie wykonywane w obszarach specjalnie przeznaczonych do tego celu.
2. Mięso powinno być schładzane do temperatury nieprzekraczającej +7°C i przekazywane bezpośrednio z chłodni do miejsca, gdzie będzie odkostnione. Mięso powinno być transportowane do miejsca solenia zanim zostanie odkostnione i rozebrane.
3. Podczas odkostniania mięsa temperatura wewnętrznej warstwy mięsa nie powinna wzrastać ponad +7°C.
4. Całość procesu odkostniania, rozbioru, pakowania i zamrażania należy skoordynować tak, by zapobiec opóźnieniom powodującym nawarstwianie się niecałkowicie przygotowanego mięsa.
5. Mięso nie powinno być wycierane na żadnym etapie odkostniania.

### **B. Języki, mózgi oraz inne narządy wewnętrzne**

1. Po inspekcji weterynaryjnej, głowa powinna zostać przetransportowana do specjalnie wskazanego pomieszczenia, gdzie zostaną usunięte język i mózg.
2. Język powinien zostać usunięty, głowa natomiast powieszona na nierdzewnych, stalowych hakach.
3. Czaszka powinna zostać przecięta mechanicznym toporem, a mózg usunięty, zaś głowa zawieszona lub umieszczona na stole ze stali nierdzewnej. Mózg powinien zostać usunięty zgodnie z zasadami higieny i umieszczony pojedynczo na stole ze stali nierdzewnej.
4. Oddzielne pomieszczenia powinny zostać wyznaczone do sortowania i preparowania narządów wewnętrznych. Powinny one zostać oddzielone od pomieszczeń, w których przechowywane są jelita, tłuszcz, nogi lub inne części ciała pokryte skórą.
5. Niezwłocznie po uboju i następującej po nim inspekcji weterynaryjnej mózgi, języki oraz inne narządy wewnętrzne powinny zostać przetransportowane do chłodni.
6. Po schłodzeniu wewnętrzne organy powinny zostać owinięte torbami polietylenowymi i zapakowane. Powinno się to odbywać w specjalnie wyznaczonym pomieszczeniu w temperaturze nieprzekraczającej w godzinach pracy + 12 ° C.
7. Języki, mózgi oraz inne narządy wewnętrzne, tłuszcz, kości i nogi powinny zostać zamrożone w temperaturze nieprzekraczającej -30°C.
8. Podroby powinny być przechowywane w temperaturze nieprzekraczającej -18°C.

### **C. Nogi**

1. Nogi powinny być importowane wyłącznie z krajów oficjalnie wolnych od pryszczycy.
2. W zakładzie powinny zostać wyznaczone odpowiednio wentylowane obszary i pomieszczenia do mycia, czyszczenia i pakowania nóg.
3. Nogi należy odciąć od tusz, przetransportować do wskazanego miejsca, dokładnie oczyścić i umyć, dekornizować, oczyścić ze szczeciny, ponownie umyć, schłodzić, zapakować i zamrozić (patrz schemat sekwencji działań. Nr 1).
4. Czyszczenie powinno być wykonywane za pomocą specjalnie wyznaczonych do tego celu urządzeń do usuwania włosów, wykorzystujących gorącą wodę o temperaturze 85 ° C i

działających w tempie 30 obrotów na minutę. Nogi powinny zostać dokładnie umyte, osuszone i przetransportowane do chłodni na co najmniej 12 godzin.

5. Po schłodzeniu nogi powinny zostać owinięte w polietylen i umieszczone w kartonowych pudłach, a następnie zamrożone.
6. Metalowe przewody/druty lub ołowiane uszczelnienia nie mogą być wykorzystywane podczas procesu owijania.

#### **D. Tłuszcz**

1. Tłuszcz powinien być zbierany tylko w trakcie procesu odkostniania mięsa żywca zatwierdzonego na eksport do Izraela w rzeźniach mających pozwolenie na eksport mięsa do Izraela. Proces ten nie powinien obejmować tłuszczu podskórnego i sadła.
2. Tłuszcz powinien zostać zatwierdzony jako nadający się do spożycia przez ludzi podczas rutynowego badania tusz zwierzęcych.
3. Tłuszcz powinien być zbierany bezpośrednio do wykonanych z plastiku lub stali nierdzewnej pojemników specjalnie wyznaczonych do tego celu, które zostały dokładnie oczyszczone i odkażone przed takim ich wykorzystaniem.
4. Tłuszcz nie powinien wykazywać żadnych organoleptycznych nieprawidłowości w zakresie woni, koloru i faktury. Nie powinien także być zjełczały.
5. Wyniki badań chemicznych nie powinny przekraczać maksymalnie dopuszczalnych poziomów opisanych w Załączniku II.
6. Tłuszcz powinien zostać owinięty polietylenem przed zapakowaniem w kartony.
7. Pakiety tłuszczu powinny zostać umieszczone w tunelach zamrażalniczych, umożliwiających obniżenie temperatury do -18°C w ciągu 24 godzin.
8. Pakiety zamrożonego tłuszczu powinny być przechowywane w temperaturze nie wyższej niż -18 °C

#### **E. Kości**

1. Kości na eksport do Izraela mogą pochodzić wyłącznie z krajów oficjalnie uznanych za wolne od pryszczycy.
2. Kości mogą pochodzić wyłącznie z procesu odkostniania mięsa, które zostało zatwierdzone na eksport do Izraela.
3. Kości powinny być przechowywane w gruntownie oczyszczonych pojemnikach i na żadnym etapie przygotowania nie powinny mieć kontaktu z podłogą i ścianami.
4. Kości powinny zostać owinięte w polietylen i ułożone w kartonowych pudłach.
5. Opakowania z kośćmi powinny zostać umieszczone w tunelach zamrażalniczych, umożliwiających obniżenie temperatury najbardziej wewnętrznej warstwy do -18 ° C w ciągu 24 godzin.
6. Pakiety zamrożonego tłuszczu powinny być przechowywane w temperaturze nie wyższej niż -18 °C.



## **F. Pakowanie**

1. Mięso i podroby powinny zostać umieszczone w torbach polietylenowych.
2. Zapakowane kawałki mięsa/podrobów powinny być pakowane do kartonowych pudeł w odrębnym pomieszczeniu.
3. Materiały opakowaniowe w tym tekturowe pudła, arkusze polietylenowe i nici muszą być starannie ustawione w magazynie na paletach znajdujących się ponad podłogą. Magazyn oraz pokój pakowania powinny być połączone.
4. Materiały do pakowania powinny być transportowane z pokoju pakowania bez zabrudzania/zanieczyszczania.
5. Materiały opakowań nie powinny zawierać toksycznych lub rakotwórczych materiałów lub substancji, które mogą wpłynąć na organoleptyczne cechy mięsa.
6. Wewnątrz katonów nie powinny być umieszczane metalowe druty.
7. Wszystkie materiały powinny mieć wystarczającą wytrzymałość by pozostać nienaruszone podczas normalnego transportu i przechowywania.

## **G. Znakowanie i etykietowanie**

1. Urzędowy lekarz weterynarii powinien być odpowiedzialny za stemplowania mięsa i podrobów oficjalną pieczęcią.
2. Pieczęć wykorzystywana do znakowania mięsa i podrobów jako zdalnych do konsumpcji przez człowieka powinna być owalna, mieć 6,6 cm długości i 4,5 cm szerokości.
3. Na pieczęci należy podać kraj pochodzenia oraz numer rzeźni.
4. Tusza (każdy fragment), głowy, serca, wątróbki, płuca i języki powinny być oznakowane pieczęcią.
5. Stemple mogą być nanoszone przy użyciu wysokiej temperatury lub tuszu; Stempel na nogach powinien być zawsze nanoszony w wysokiej temperaturze.
6. Tusz do znakowanie mięsa powinien zostać zatwierdzony jako nieszkodliwy dla ludzkiego zdrowia. Kopia badań chemicznych i zatwierdzenia wydanego przez urząd zdrowia powinna być przechowywany przez lekarza weterynarii odpowiedzialnego za kontrolę.
7. Metalowe druty lub uszczelki nie powinny być wykorzystywane do znakowania mięsa lub podrobów.
8. Na etykietach przymocowanych do poszczególnych opakowań i kartonów zawartość powinna być dokładnie opisana w języku hebrajskim. Opis zawartości powinien obejmować:
  - a. Nazwę kawałka mięsa lub podrobów, wagę, nazwę i adres producenta, oficjalny weterynaryjny numer identyfikacyjny, kraj pochodzenia, nazwę i adres importera;
  - b. Datę produkcji (dla mięsa oraz podrobów) oraz datę końca zatwierdzonego okresu przechowywania. Zatwierdzony okres przechowywania nie powinien przekraczać 6 (sześciu) miesięcy dla podrobów i 15 (piętnastu) miesięcy dla mięsa od daty produkcji. Daty powinny być wyraźnie oznakowane, niezakodowane, umieszczone w określonej przestrzeni i składać się z 3 par cyfr: Pierwsza para powinna określać dzień, następna miesiąc, a ostatnia rok (przykład: 15.09.94).

## **H. Zamrożenie i przechowywanie**

1. Zamrożone zapakowane mięso oraz podroby będą przechowywane w stałej temperaturze nieprzekraczającej  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## **I. Transport**

1. Obszar załadunku ciężarówek z mrożonym mięsem lub podrobami powinien być zamknięty podczas załadunku.
2. Zakład powinien posiadać odpowiednią liczbę pojazdów do transportu mięsa.
3. Wszystkie pojazdy będą mieć niezależne jednostki mrozące o dostatecznej ładowności, aby upewnić się, że temperatura mięsa/podrobów nie wzrośnie powyżej  $-18^{\circ}\text{C}$  podczas transportu.
4. Miejsce w pojeździe, w którym trzymane będzie mięso, powinno zostać umyte, odkażone, osuszone i wstępnie schłodzone przed załadunkiem.
5. Transport powinien zagwarantować zachowanie czystości opakowań mięsa oraz podrobów.
6. Urzędowy lekarz weterynarii odpowiadający za kontrolę powinien zatwierdzić spełnianie przez pojazd wyżej wymienionych warunków przed załadunkiem.
7. Załadunek powinien zostać poprowadzony tak, utrzymać wymaganą temperaturę i zapobiec zanieczyszczeniu schłodzonego lub mrożonego mięsa.
8. Transport schłodzonego mięsa do zatwierdzonego zakładu rozbioru, który nie jest integralną częścią rzeźni, powinien odbywać się za pomocą pojazdów opisanych w rozdziale III H. Schłodzone mięso powinno być przewożone, zawieszone i poćwiartowane zachowując temperaturę wewnętrzną nieprzekraczającą  $+7^{\circ}\text{C}$ . Wszystkie haki powinny być wykonane z materiałów nierdzewnych i zostać zdezynfekowane przed użyciem oraz umieszczone tak, aby mięso nie dotknęło podłogi.

## **J. Paletyzacja, załadunek i wysyłka**

1. Paletyzacja powinna być przeprowadzona przed zamrażaniem albo w specjalnie zaprojektowanej chłodni utrzymującej temperaturę otoczenia wynoszącą nie więcej, niż  $+2^{\circ}\text{C}$ . Miejsce paletyzacji powinno być odizolowane w celu uniknięcia skażenia przez gryzonie, ptaki i owady.
2. Podczas tej procedury i w czasie ładowania na statek mięso nie powinno przebywać poza zamrażarką przez okres czasu przekraczający 30 minut.
3. Wewnętrzna temperatura mięsa lub podrobów nie powinna być przed załadunkiem wyższa niż  $-18^{\circ}\text{C}$ . Ta temperatura powinna zostać zachowana podczas całej podróży.
4. Temperatury powinny zostać zarejestrowane przez termorejestratory oraz w dzienniku okrętowym w odstępach czasu nieprzekraczających 8 godzin.
5. Termorejestry powinny zostać zachowane i być dostępne do sprawdzenia po przyplnięciu do portu.

## VI. Solenie (Koszerowanie) Wymagania ogólne

1. Solenie jest jednym z elementów rytuału przygotowania mięsa oraz podrobów. Składa się ono z trzech etapów: a) Moczenie w wodzie; b) Dodawanie soli; c) Mycie (płukanie). Ten rozdział dotyczy przypadków, gdzie wymagane jest, aby solenie było wykonywane w zakładzie eksportującym.
2. Solenie mięsa oraz podrobów przeznaczonych do eksportu do Izraela powinno być przeprowadzone **tylko** w zakładach, które zostały zatwierdzone do jego realizacji przez Izraelskie Służby Weterynaryjne przy wykorzystaniu **wyłącznie** zakładów, sprzętu i metod, które zostały zatwierdzone do tego celu.
3. Przed skonstruowaniem zakładu solenia, plany w skali 1: 50 proponowanej konstrukcji miejsca - sekcji i wyposażenia - powinny zostać wysłane Izraelskim Służbom Weterynaryjnym do zatwierdzenia. Wspomniane plany powinny obejmować szczegóły techniczne, takie, jak:  
 Codzienna dawka mięsa/podrobów do solenia;  
 Możliwości przerobowe chłodziarki;  
 Źródła chłodzonej wody i wydajność chłodnicza; Szczegółowy diagram sekwencji działań.  
 Budowa miejsca solenia powinna odbyć się wyłącznie po zatwierdzeniu wspomnianych planów przez Izraelskie Służby Weterynaryjne.  
 Ostateczna akceptacja miejsca solenia nastąpi po potwierdzeniu przez Służby Weterynaryjne kraju eksportującego, że wykonana budowa spełnia zatwierdzone plany i po zatwierdzeniu po inspekcji przeprowadzonej przez przedstawiciela Izraelskich Służby Weterynaryjnych.
4. Zarówno zakład solenia, jak i urządzenia służące do solenia powinny być integralną częścią miejsca, w którym mięso jest odkostniane, jednak całkowicie odseparowaną od stref produkcji i nie powinny być wykorzystywane do jakiegokolwiek innej czynności niż solenie.
5. Ogólna budowa hali, w której ma przebiegać proces solenia powinna być stworzona zgodnie z wytycznymi przedstawionymi w Rozdziale III, C.
6. Sprzęt wykorzystywany do przeprowadzania procesu solenia powinien być skonstruowany z łatwej do czyszczenia i dezynfekcji stali nierdzewnej.
7. Solenie mięsa powinno być przeprowadzone po schłodzeniu, przed cięciem. Przednie części tuszy mogą zostać podzielone tylko na dwie lub trzy części: części tuszy oraz kończyn (od łopatki do stawów napięstkowych), które mogą zostać pocięte na dwie części.
8. Podczas solenia tusza oraz kończyny powinny być zawieszone na przenośniku taśmowym.
9. Wyposażenie do solenia powinno obejmować:
  - a. Zbiornik chłodziarki zanurzeniowej lub tunel mogący pomieścić ilość wody ważącą przynajmniej 5 razy tyle co mięso w którymkolwiek momencie zanurzenia. Zbiornik/tunel powinien być wystarczająco głęboki, by całe mięso mogło zostać w nim zanurzone. Zbiornik/tunel należy wyposażyć w wodny czytnik i termometr połączony z rejestratorami, oba te urządzenia powinny być łatwo dostępne do odczytu. Woda wykorzystywana do zanurzenia powinna być zdatna do picia i mieć temperaturę nie wyższą niż +7 ° C oraz objętość co najmniej 1,5 litrów na kg mięsa, by stało się koszerne. Woda powinna dostawać się do pojemnika chłodziarki/tunelu z przeciwnej strony niż mięso. Wylot powinien mieć formę przelewu zlokalizowanego blisko punktu wejścia mięsa do pojemnika chłodziarki/tunelu.
  - b. Perforowane i dobrze odsączające stoły z pojemnikami ze stali nierdzewnej na sól i łyżki do solenia. Sól powinna być sucha, czysta, gruboziarnista, kamienna i spełniać izraelskie normy dla takiej soli. Powinna być przechowywana w specjalnie wyznaczonych do tego zamkniętych pojemnikach i składowana w zamkniętych torebkach z wielowarstwowego papieru lub innego wytrzymałego materiału na paletach w celu zapobiegnięcia zmoczeniu. Powinna być

transportowana do sali solenia w nierdzewnych i łatwych do umycia suchych pojemnikach lub przez otwór w sklepieniu do kontenera ze stali nierdzewnej.

- 20

- c. Automatyczne prysznice powinny usuwać nadmiar soli przed płukaniem przy wykorzystaniu wody pitnej w temperaturze nieprzekraczającej  $+ 2^{\circ} \text{C}$ . Nadmiar wody powinien zostać odprowadzony.
  - d. Zbiornik chłodziarki do płukania zawieszonego mięsa powinien składać się z dwóch zbiorników płukania chłodziarki, za którymi powinien znajdować się automatyczny prysznic. Masa wody użytej do płukania mięsa w chłodziarce powinna wynosić co najmniej 8 razy tyle co masa mięsa płukanego w danym momencie. Zbiornik chłodziarki, w którym odbywa się płukanie powinien być wystarczająco głęboki, by zawieszone mięso mogło się w nim zanurzyć. Zbiorniki powinny być wyposażone w wodowskaz i termometr tak jak w przypadku chłodziarek zanurzeniowych. Woda służąca do płukania powinna być zdatna do picia i mieć temperaturę nieprzekraczającą  $+ 2^{\circ} \text{C}$ . Powinna być dostarczana z przeciwnej strony niż mięso dostające się do zbiornika z drugiej strony w objętości co najmniej 2,0 litrów na kg solonego mięsa. Woda będzie wydostawać się przez przelew.
10. Odczyty termografu i łączne odczyty wodowskazu chłodziarki powinny być przekazywane urzędowemu lekarzowi weterynarii odpowiadającemu za kontrolę na końcu każdego dnia roboczego i umieszczane w archiwum na okres co najmniej 6 miesięcy.

### **Solenie mięsa (Rysunek Nr. 1)**

1. Po schłodzeniu, nogi powinny zostać oddzielone od tusz zwierzęcych; części bez jakichkolwiek skrzepów krwi powinny zostać zawieszone na hakach na szynach i przetransportowane do tunelu chłodziarki zanurzeniowej. Specjalny pierścień powinien zostać umieszczony w mięsie, aby mogło zostać zawieszone za każdym razem, gdy będzie stosowana sól. Mięsa nie powinno się nacinać przez cały proces koszerowania. Czas trwania zanurzenia powinien wynosić 30 minut.
2. Po zanurzeniu mięso powinno zostać przetransportowane na stół, na którym powinno zostać zasolone.
3. Dodanie soli powinno być jedyną procedurą, podczas której dotykanie mięsa/podrobów jest dozwolone, powinno być jednak ograniczone do minimum. Czas przeniesienia mięsa ze stołu, na którym miało miejsce solenie do chłodziarki płuczącej powinien wynosić 60 minut.
4. Przed umieszczeniem mięsa w zbiorniku chłodziarki, nadmiar soli powinien zostać wypłukany z mięsa w automatycznym prysznicy (patrz 9c). Przejście mięsa przez zbiornik płukania chłodziarki i automatyczne prysznice nie powinien przekroczyć 15 minut. Podczas całego procesu moczenia, w pojemniku chłodziarki/tunelu oraz w chłodziarkach płuczących, mięso powinno być w całości zanurzone.
5. Po płukaniu i przed krojeniem mięso będzie wywieszane do ocieku na co najmniej 2 godziny w pomieszczeniu posiadającym dobrą wentylację w temperaturze nieprzekraczającej 10°C lub na noc w chłodni w 0°C-4°C

### **Solenie podrobów (Rysunek nr 2)**

1. Solenie podrobów będzie następować po schłodzeniu, w sposób minimalizujący czynności manualne. Jakość wody, temperatura oraz zapasy będą podobne do tych, które opisano dla mięsa. Zanurzenie podrobów w chłodziarce odbywa się w koszach.
2. Można solić następujące podroby: ozory, ścięgna, grasicę (trzustkę), mięśnie żwacze, rdzeń kręgowy, serca, kości, nogi i tłuszcz. Solenie nóg odbywa się w oddzielnych zakładach, jak opisano w par. D. Tłuszcz i kości poddane soleniu przed krojeniem nie muszą być solone ponownie.
3. Kosze powinny być zaokrąglone, wykonane z perforowanej, łatwej do czyszczenia stali nierdzewnej, wyposażone w perforowane pokrywy ze stali nierdzewnej, które powinny utrzymywać podroby w zanurzeniu.
4. Podroby nie będą ułożone w koszach w więcej niż w 3 warstwach. Podroby będą wyjęte z koszy tylko w celu solenia i będą usunięte w przypadku nadmiaru soli.

### **Solenie nóg**

1. Soli się tylko nogi, które zostały uprzednio umyte i dokładnie oczyszczone. Jakość wody, temperatura oraz zapasy będą podobne do tych, które opisano dla mięsa.
2. "Moczenie" nóg odbywa się przez 30 minut w łatwych do czyszczenia, nierdzewnych pojemnikach. Woda musi stale przepływać i wypełniać pojemnik po brzegi. Temperatura wody nie przekracza +7 °C
3. Solenie nóg odbywa się na wysuszonych stołach ze stali nierdzewnej przez 60 minut.

5. Po soleniu nogi będą myte pod prysznicem i przekazane do dwóch oddzielnych chłodziarek płuczących, jak opisano w par. 9d (patrz schemat blokowy nr 2).

### **Względy higieniczne A. Higiena zakładu**

1. Zakład oraz jego okolice będą utrzymywane w czystości oraz bez psów i kotów.
2. Na terenie zakładu nie może być żadnych gryzoni i owadów. Programy zwalczania gryzoni i owadów będą wdrażane tyle razy, ile będzie to konieczne. Ewidencja programów będzie prowadzona przez odpowiedzialnego urzędowego lekarza weterynarii i dostępna na żądanie.
3. Woda stosowana w rzeźni lub w innych zakładach zajmujących się mięsem bądź podrobami będzie zdalna do picia, o zawartości resztkowego chloru nieprzekraczającej 0,5 ppm. Obejmuje to liczbę bakterii coli wynoszącą mniej niż 1 kolonię/100 ml wody w co najmniej 95% próbek w skali roku. Próbkę wody będą pobierane cotygodniowo z różnych miejsc zakładu. Pozytywne próbki powinny zawierać nie więcej niż 3 kolonie/100 ml. Próbkę przekraczającą limit 3 kolonii/100 ml lub 2 pozytywne próbki pod rząd z tego samego źródła muszą być przebadane ponownie. Konieczne jest podjęcie natychmiastowych kroków w celu zlokalizowania i usunięcia źródła zanieczyszczenia, a także szczegółowe udokumentowanie ich w protokole. Próbkę przebadano urzędowo zatwierdzone laboratorium stosując metody zalecane przez WHO/ISO. Wyniki testów wody będą przechowywane przez odpowiedzialnego lekarza weterynarii.
4. Mięso i pojemniki na mięso nie będą mieć styczności z podłogą. Będą one umieszczone na kółkach lub na stanowiskach.
5. Środki do czyszczenia i dezynfekcji będą nieszkodliwe i zatwierdzone przez służby weterynaryjne kraju eksportującego w tym celu. Nie mogą one powodować, że mięso i podroby staną się niezdadne do spożycia przez człowieka.
6. Środki do czyszczenia i dezynfekcji będą przechowywane w oddzielnych, zamkniętych pokojach pod dozorem odpowiedzialnego urzędowego lekarza weterynarii i dostarczane codziennie do poszczególnych działów.
7. Zabrania się stosowania materiałów takich jak wióry drzewne i piasek na podłodze w pomieszczeniach, gdzie przechowuje lub przygotowuje się mięso.
8. Podczas rozbioru mięsa trzeba unikać zanieczyszczenia. Odłamki kostne i skrzepy krwi należy usunąć z przygotowanego mięsa. Wszelkie niejadalne produkty trzeba wyrzucać do specjalnych i wyraźnie oznakowanych pojemników z plastiku lub stali. Zawartość tych pojemników zostanie usunięta lub zniszczona pod nadzorem odpowiedzialnego lekarza weterynarii.
9. Wszystkie pomieszczenia, sale i obiekty w zakładzie będą utrzymane w czystości przez cały czas, a podłogi będą czyste oraz wysuszone.
10. Wszystkie urządzenia i narzędzia stosowane przy pracy z mięsem i podrobami będą utrzymane w czystości.

Należy je dokładnie wyczyścić na koniec dnia roboczego i oczyścić oraz zdezynfekować tyle razy, ile będzie to konieczne w trakcie godzin pracy, a także na początku pracy po okresach spoczynku.

### **B. Higiena pracowników**

1. Wszyscy pracownicy będą nosić czyste kombinezony w jasnych kolorach, nakrycia głowy, plastikowe fartuchy oraz czyste i gładkie, gumowe buty oraz odzież, które całkowicie zakrywają ich własną odzież i są utrzymywane w czystości przez cały czas.
2. Stanowiska do czyszczenia butów będą dostępne poza obszarami roboczymi.

3. Od każdej osoby pracującej przy mięsie lub podrobach wymaga się świadectwa zdrowia. Będzie ono poświadczать brak przeciwwskazań do zatrudnienia danej osoby. Odnawia się je co najmniej raz w roku i za każdym razem urzędowy lekarz weterynarii będzie tego wymagać. Lekarz wykonujący badanie poświadczy, czy dany pracownik może pracować w przemyśle spożywczym. Kopie dokumentacji zdrowotnej będą przez cały czas przechowywane i dostępne dla urzędowego lekarza weterynarii.
4. Osoba wykazująca objawy choroby zakaźnej w trakcie etapu przenoszenia lub która jest nosicielem takiej choroby lub mająca czyraki, obtarcia, skażone rany lub inne nietypowe źródła skażenia mikrobiologicznego nie będzie pracować przy rozbiorze mięsa. Może ona wrócić do pracy dopiero po otrzymaniu pisemnego pozwolenia lekarskiego.
5. Osoba z bandażami lub gipsem na odkrytych częściach ciała nie będzie mogła pracować w zakładzie.
6. Kategorycznie zabrania się palenia papierosów we wszystkich pomieszczeniach, gdzie przetwarza lub przechowuje się mięso.
7. Wszystkie osoby pracujące lub mające kontakt z mięsem lub podrobami będą mieć na głowach czysty czepek z tkaniny lub materiału łatwego do wyprania. Włosy będą schowane pod nakryciem głowy.
8. Podczas obróbki mięsa i podrobów personel nie będzie nosić biżuterii, w tym pierścieni, bransoletek oraz zegarków.
9. Cały personel będzie zachowywać czystość osobistą. Ręce i paznokcie należy myć mydłem i wodą, a następnie osuszyć jednorazowymi ręcznikami papierowymi lub gorącym powietrzem z suszarki elektrycznej przed rozpoczęciem pracy, po skorzystaniu z toalety, po przerwach, po kontakcie ze skażonym mięsem bądź podrobami lub po skażeniu jakimkolwiek niewłaściwym materiałem.

**PAŃSTWO IZRAEL Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Służby Weterynaryjne i  
Zdrowia Zwierząt Załącznik I**

Kraj eksportujący \_\_\_\_\_ Ministerstwo

\_\_\_\_\_ Dział \_\_\_\_\_

Nr \_\_\_\_\_

Prowincja, okręg itp.

**Wzór weterynaryjnego świadectwa wartości zdrowotnej mięsa i podrobów\* eksportowanych  
do Izraela**

**Identyfikacja**

Nazwa produktu (Gatunek)	Nr zakładu	Liczba opakowań	Masa netto	Daty/okres uboju	Oznaczenia opakowań. Nr Plomby

**Pochodzenie:** (Nazwa, adres, oficjalny numer)

Zakład ubojowy \_\_\_\_\_

Zakład przetwórczy/chłodnia składowa

\_\_\_\_\_ Eksporter \_\_\_\_\_

**Miejsce przeznaczenia**

Nazwa i adres odbiorcy \_\_\_\_\_

Nr wysyłki\*\* \_\_\_\_\_ Środki transportu \_\_\_\_\_

Nazwa statku

Ja, niżej podpisany lekarz weterynarii, niniejszym poświadczam, że wymienione wyżej mięso/podroby\* pochodzą z żywca urodzonego i hodowanego w kraju eksportującym; jego wiek, w momencie uboju, nie przekraczał \_\_\_\_\_ miesięcy; został on dopuszczony do eksportu do Izraela na podstawie badania przed i po ubojowego przewidzianego przez prawo i przepisy kraju eksportującego.

Wspomniane produkty są zgodne z "Wymogami i procedurami dopuszczenia rzeźni, zakładów rozbioru i chłodni, dla mięsa oraz podrobów eksportowanych do Izraela" oraz są jednocześnie zdatne do spożycia przez ludzi.

\*określone podroby (mózg, rdzeń kręgowy, grasica, śledziona i jelita zwierzęce) pochodzą wyłącznie od żywca, któremu nigdy nie podawano jakichkolwiek pasz/koncentratów zawierających składniki ze ssaków z wyłączeniem produktów mlecznych.

Data \_\_\_\_\_

Imię, nazwisko i tytuł

Miejsce \_\_\_\_\_

Podpis \_\_\_\_\_

Pieczęć oficjalna

Niewłaściwe usunąć

\*\* Do wydrukowania na każdym kartonie do wysyłki





**IX. ZAŁĄCZNIK II PAŃSTWO IZRAEL Dopuszczalne poziomy pozostałości środków  
owadobójczych w mięsie i tłuszczu mięsnym**

(wg: Przepisów dotyczących Zdrowia Publicznego - Pozostałości Środków Owadobójczych (w żywności)  
(1970) i Codex Alimentarius (1986))

Atrazyna	= 2-chloro-4-etylamino-6-isopropylamino-S triazyna	0,02	Mięso
Kamfechlor (Toksafen)	= chlorowany kamfen	5	Tłuszcz mięsny
Karbaryl	= L-naftylo - N demetylosemetyl karbaminian	1	Mięso
Karbendazym	= 2- (metoksy-karbamoil) benzimidazol	0.1	Mięso
Karbofenotion	= S-4 chlorofenyldimetyl 00 dietyl fosforoditionian	0.1	Tłuszcz mięsny
Karboksyna	= 2,3-dihydro-6-metylo-5-fenylo karbamoil-1,4-oksatyn	0.1	Tłuszcz mięsny
Chlordan	= 1,2,4,5,6,7,10,10-oktachloro-4,7,8,9-tetrahydro-4,7-metylenidan	0,05	Tłuszcz mięsny
Chlorfenwinfos	= 2-chloro-1 -(2,4-dichlorofenyl) inyldietyl fosforan	0.2	tłuszcz
Krufomat	= 4-tert-butylo -2-chlorofenylo metylo fosforanamidowan	1,0	Mięso
D.D.T.	= 1,1,1,-trichloro-2,2-di etanu	5	Tłuszcz mięsny
Demeton S metylo	= S-2 (ethylsulfiny) etylowy dimetylowy fosforathiolat	0,05	Tłuszcz mięsny
Diazinon	= dietyl 2-izopropyl-6-metylo -4-pirymidynylo fosforanami	0,7	Tłuszcz mięsny
Dichlorovos	= 2.2 -dichloro winylo dimetyl fosforan	0,05	Mięso
Dieldrynie (Aldryna)	= 1,2,3,4,10,10-heksachloro-6,7 epoksydowa-1,4,4a5,6,7,8,8a oktahydro exo-1,4-endo-5,8-dimetanoaftalena	0.2	Tłuszcz mięsny
Dioxathion	= 1,4-dioksano-2,3-diyl SS di d (00-dietyl fosforoditionian	1,0	Tłuszcz mięsny
Dikwat	= 9,10 dihydro 8a 10a diazonianfenantrena	0,05	Mięso
Endosulfan	= 6,7,8,9,10 -heksachloro-1,5,5a,6,9,9a heksawodoro -6.9 -metano -2,4,3-Benzodioksatefin 3-tlenek	0.2	Tłuszcz mięsny
Endryna	= 1,2,3,4,10,10-heksachloro-6,7, epoksydowa-1,4a5,6,7,8a oktahydro endo- 1,4-endo 5,8-dimetano onapfalen	0.1	Mięso
Etion	= SS - metyleno bis (fosforotioltian)	2.5	Tłuszcz mięsny
Fenchlorofos	= 0,0-diemtyl 0-2,4,5-triolorofenyl fosforotionianu	10.0	Tłuszcz mięsny
Fenitrothion	= dwumetylowy 3-metylo-4-nitrofenylo fosforotionian	0,05	Tłuszcz mięsny
Heptachlor	= 1,4,5,6,7,10,10-heptachloro-4,7,8,9-tetrahydro-4,7-metylenenina	0.2	Tłuszcz mięsny

Hexachlorobenzen	= Heksachlorobenzen	1,0	Tłuszcz mięsny
------------------	---------------------	-----	----------------

Środek owadobójczy	Maks.	p.p.m.	w
Lindan	= gammaizomer 1,2,3,4,5,6-heksachlorocykloheksan	0.2	Tłuszcz mięsny
Malation	= S dimetylo fosforotiolotian	4	Mięso
Metidation	= S dimetylo fosforotiolotian	0,02	Mięso
Metomyl	= S - metylo - N-demetylo aseti oacetiminian	0,02	Mięso
Metoksychlor	= 1,1,1-trichloro-2,2,-di (4-metoksy fenylo) etan	3.0	Mięso
Forat	=0,0-dietylu S metylo fosforotiolotian	0,05	Mięso
Propargit	= 2-(4-tert butylfenoksy) cycloheksyl prop-2-ynyl siarczynu	0.1	Tłuszcz mięsny
Propoksur	=2 sopropksyfenyl N demetylosemetylkarbaminian	0,05	Mięso
Kwinometanian	= 6-metylo-2-okso-1,3-ditylo kwinoksalina	0,1	Mięso
Trichlorofon	= dimetylo 2,2,2-trichloro-1 hydroksyetylowy fosfonian	0.1	Mięso, tłuszcz, podroby

#### **X. Definicje organów, które mogą być dopuszczone do importu do Izraela**

1. Mózg - cały mózg.
2. Ozór - Ozór z lub bez nabłonka i bez kości, podroby chrząstki, migdałków lub gardła.
3. Śledziona - całkowicie przycięta śledziona.
4. Nerki - dekapulowana i całkowicie przycięta nerka.
5. Wątróbka - całkowicie przycięta całość wątróbki.
6. Serce - całkowicie przycięte serce.
7. Nogi - śródstopia, racica i raciczki, I II i III ze ścięgnami i okrywającą bezwłosą skórą, bez racic.
8. Kości - tylko całkowicie przycięte kości ramienia i przedramienia (strzałkowa, promieniowa i łokciowa).
9. Tłuszcz - tylko tłuszcz, z wyłączeniem tkanki mięśniowej, węzłów chłonnych lub innych tkanek, otrzymany podczas odkostniania i rozbioru mięsa przeznaczonego na eksport do Izraela, z wyłączeniem tłuszczu podskórnego lub łożu.
10. Ogon - kręgi guziczne z krzyżowo-guzicznych przegubów do końcówki ogona z przykrywającymi tkankami i bez skóry.
11. Głowa owcy - cała głowa usunięta w szczytowo-potylicznym przegubie bez mięśni szyi, rogów, zuchwy, węzłów chłonnych i skóry.
12. Płuco - płuco z tchawicą, cięte doogonowo do krtani bez tarczycy, śródpiersiowych węzłów chłonnych i przełykiem.
13. Jądro - całe jądro w osłonce pochwowej bez moszny.
14. Ścięgno - całkowicie przycięte ścięgno tylko z tkanką włóknistą.
15. Jelita - małego lub duże jelito bez sieci, odbytu lub przyłączonego mięśnia prążkowanego, dokładnie oczyszczone, odwrócone i bez śluzu (solone lub nie).
16. Grasica - całkowicie przycięte ścięgno grasicy.
17. Mięsień żwaczowy - całkowicie przycięty mięsień żwaczowy bez śluzu lub tkanki kostnej.
18. Żołądek - dowolny z 4 żołądków przeżuwaczy, dokładnie oczyszczony i całkowicie przycięty bez sieci (solony lub nie).
19. Rdzeń kręgowy - tylko tkanka nerwowa, bez tkanki kostnej.
20. Wszelkie inne tkanki przewidziane w zezwoleniu weterynaryjnym.