



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

1.HACCP program implementation

Each official establishment will conduct a hazard analysis to determine the food safety hazards reasonably likely to occur in the production process and identify the preventive measures that can be applied to control those hazards. The hazard analysis shall include food safety hazards that can occur before, during, and after food processing.

The HACCP plan shall be dated and signed upon initial acceptance, any modification reassessment and at least annually.

Evaluation & updating of food safety

programs (Annual Reassessment of programs). The HACCP system should be reassessed on a regular basis, at least once a year, and when one or more of the following changes occur:

- Identification of new hazards
- Incorporation of new ingredients/raw materials
- Change of formula
- Changes in process
- Change in production means
- Organizational changes
- Updates in regulations and standards

2.Documentation and record-keeping

Each establishment will define procedures for maintaining the system's documents and the records that it generates. Each establishment must save and maintain all components of the HACCP program, as well as all records generated in the course of the program's

1.Wdrożenie programu HACCP

Każdy zarejestrowany zakład ma obowiązek przeprowadzenia analizy zagrożeń w celu ustalenia problemów wpływających na bezpieczeństwo żywności mogących wystąpić w czasie procesu produkcyjnego i identyfikacji środków zapobiegawczych, które mogą być wykorzystywane do przeciwdziałania tym zagrożeniom. Analiza zagrożeń będzie obejmować problemy wpływające na bezpieczeństwo żywności, które mogą wystąpić przed, podczas i po przetwarzaniu żywności. Plan HACCP będzie datowany na dzień wstępnej akceptacji i zostanie podpisany w dniu wstępnej akceptacji, w razie oceny modyfikacji i przynajmniej raz w roku.

Ocena i aktualizacja programów bezpieczeństwa

żywności (Roczna ocena programów). System HACCP powinien być regularnie oceniany, taka ocena powinna mieć miejsce przynajmniej raz w roku oraz gdy mają miejsce jedna lub kilka następujących zmian:

- Identyfikacja nowych zagrożeń
- Wykorzystanie nowych składników/surowców
- Zmiana składu
- Zmiany w procesie
- Zmiana środków produkcji
- Zmiany organizacyjne
- Aktualizacje przepisów i standardów

2. Dokumentacja i prowadzenie rejestrów

Każdy zakład określi procedury prowadzenia dokumentacji systemu oraz rejestrów, które system będzie generować. Każdy zakład musi zachować i przechowywać wszystkie elementy programu



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

<p>operation.</p> <p><u>3. Monitoring, verification, calibration</u></p> <p><u>Monitoring</u></p> <p>Monitoring methods and procedures must be defined and documented, it should be specified who is responsible for recording the monitoring results and signing the monitoring records, the frequency of monitoring and how they should be used to direct and control the production processes.</p> <p><u>Verification</u></p> <p>Methods and procedures to verify the HACCP system's effectiveness should be defined and documented, including frequency of verification, the employee responsible for implementing it, and to whom and how the findings should be reported. The procedures should also define a method for implementing corrective action when deviations are discovered during the verification process. These corrective actions should be followed up, documented and tested for effectiveness.</p> <p><u>Corrective actions</u></p> <p>Establishments should develop and document procedures that should be followed when monitoring indicates a deviation from critical limits, or when a trend towards loss of control is observed. Steps should be taken quickly to stabilize the process before control is lost.</p> <p>Corrective action must include these steps:</p> <p>a. The cause of deviation is identified and</p>	<p>HACCP, jak również wszystkie rejestry wygenerowane podczas trwania programu.</p> <p><u>3. Monitorowanie, weryfikacja, kalibracja</u></p> <p><u>Monitoring</u></p> <p>Metody i procedury monitoringu muszą zostać określone i udokumentowane, należy określić, kto odpowiada za rejestrację wyników monitoringu i podpisywanie rejestrów monitoringu, częstotliwość monitoringu i to, jak powinny zostać wykorzystane w zarządzaniu i kontrolowaniu procesu produkcji.</p> <p><u>Weryfikacja</u></p> <p>Metody i procedury weryfikacji efektywności systemu HACCP powinny zostać określone i udokumentowane, zaliczać się do nich powinna częstotliwość weryfikacji, określenie pracownika odpowiedzialnego za wdrażanie, a także to, komu i w jaki sposób powinny być raportowane wyniki. Procedury powinny także określać metodę wdrażania działania korygującego w przypadku, gdy zostaną odkryte odchylenia podczas procesu weryfikacji. Te działania korygujące powinny być kontrolowane, dokumentowane i testowane pod kątem efektywności.</p> <p><u>Działania korygujące</u></p> <p>Zakłady powinny opracować i udokumentować procedury, które powinny być przestrzegane w przypadku, gdy monitoring wykaże odchylenie od limitów krytycznych lub gdy zostanie zaobserwowany trend prowadzący do utraty kontroli. Kroki stabilizujące proces powinny zostać podjęte zanim kontrola zostanie utracona.</p> <p>Działania korygujące muszą obejmować następujące</p>
--	--



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

eliminated.

- b. The CCP will be under control after the corrective action taken;
- c. Measures to prevent recurrence are established; and

No product that is dangerous to human health or otherwise adulterated as a result of the deviation enters commerce.

4. Calibration

All measurable equipment (thermometers, PH meters etc`), should be calibrated by an external auditor from a certified laboratory at least once a year.

5 SSOP General requirements

This program must set out the methods and means the plant undertakes to employ in order to maintain a strict and consistent Sanitary Regime within its premises

SSOP procedures almost entirely deal with procedures and provisions relating to the implementation of the sanitary regime, **including the work surfaces and equipment coming in direct contact** with products of animal origin.

Prior to and **In course** of a working day.

Each official establishment shall conduct the pre-operational procedures in the Sanitation SOP's (SSOP), before the start and during operations. Each establishment shall conduct all other procedures related to SSOP program at specified frequencies and shall monitor on a daily basis the implementation of the procedures in it. The plant's SSOP program must be written and signed by the plant manager, who undertakes to Implement it in accordance with the requirements

kroki:

- a. Identyfikacja i eliminacja przyczyny odchylenia.
- b. Kontrola KPK po podjęciu działań korygujących;
- c. Ustanowienie środków w celu zapobieżenia ponownemu wystąpieniu problemu; co więcej, żaden produkt, który stał się niebezpieczny dla ludzkiego zdrowia lub w jakikolwiek sposób skażony w wyniku odchylenia nie może zostać wprowadzony do obrotu.

4. Kalibracja

Wszystkie urządzenia pomiarowe (termometry, Ph-metry etc), powinny być kalibrowane przez zewnętrznego audytora z certyfikowanego laboratorium co najmniej raz w roku.

5. Wymagania ogólne SSPO

Ten program musi określać metody i środki, które zakład zobowiązuje się wykorzystać w celu utrzymania ścisłej i spójnej kontroli sanitarnej na jego terenie.

Procedury SSPO prawie w całości skupiają się na procedurach i przepisach dotyczących wdrożenia kontroli sanitarnej **dotyczącej między innymi powierzchni roboczych i sprzętu wchodzącego w bezpośredni kontakt** z produktami pochodzenia zwierzęcego.

Przed i podczas dnia roboczego.

Każdy zarejestrowany zakład powinien realizować przedoperacyjne procedury Sanitarne SPO (SSPO), przed rozpoczęciem i w czasie pracy. Każdy zakład powinien przeprowadzać wszystkie inne procedury związane z programem SSPO z określoną częstotliwością i powinien codziennie monitorować wdrażanie procedur programu SSPO. Program SSPO zakładu musi zostać spisany i podpisany przez kierownika zakładu, który zobowiąże się do wdrożenia go zgodnie z wymogami tej części. Program Sanitarny



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

of this part. The Sanitation program shall be signed and dated upon initial implementation and upon any modification.

Procedures in the Sanitation program that are to be conducted prior to operations shall be identified as such, and shall address, at a minimum, the cleaning of food contact surfaces of facilities, equipment, and utensils.

The SSOP program shall specify the frequency with which each procedure in the Sanitation program is to be conducted and identify the establishment employee(s) responsible for the implementation and maintenance of such procedure(s).

The effectiveness of the SSOP program must be routinely evaluated in order to keep it effective and current with respect to changes in facilities, equipment, utensils, operations, or personnel.

Corrective actions

Each official establishment shall take appropriate corrective action(s) when either the establishment or the competent authority determines that the establishment's SSOP or the procedures specified therein, or the implementation or maintenance of the SSOP program, may have failed to prevent direct contamination or adulteration of product(s).

Corrective actions include procedures to ensure appropriate disposition of product(s) that may be contaminated, restore sanitary conditions, and prevent the recurrence of direct contamination or adulteration of product(s), including appropriate reevaluation and modification of the SSOP program and the procedures specified therein or appropriate improvements in the execution of the SSOP program or the procedures specified therein.

Documentation

Each official establishment shall maintain daily

powinien zostać podpisany i datowany przy wdrażaniu wstępnym i przy jakiegokolwiek modyfikacji.

Procedury Programu Sanitarnego, które mają zostać przeprowadzone przez rozpoczęciem pracy powinny zostać określone jako procedury tego rodzaju i powinny odnosić się do, co najmniej, powierzchni mających kontakt z żywnością, sprzętem oraz narzędziami.

Programem SSPO powinien określać częstotliwość, z którą każda z procedur Programu Sanitarnego powinna być przeprowadzana i wyznaczyć pracownika/pracowników zakładu odpowiedzialnego/odpowiedzialnych za wdrażanie i utrzymanie tej procedury/tych procedur.

Skuteczność programu SSPO musi być regularnie oceniana w celu zachowania jego efektywności i aktualności odnośnie zmian w obiektach, wyposażeniu, narzędziach, działaniach bądź personelu.

Działania korygujące

Każdy zarejestrowany zakład podejmie odpowiednie działanie/działania korygujące, gdy zakład lub właściwy organ stwierdzi, że zakładowe SSPO lub procedury przezeń określone lub wdrożenie lub utrzymanie programu SSPO mogło dopuścić do powstania bezpośredniego zanieczyszczenia lub skażenia produktu/produktów.

Działania korygujące obejmują procedury gwarantujące odpowiednią utylizację produktu/produktów, który mógł zostać skażony/które mogły zostać skażone, przywrócenie warunków higienicznych i zapobieżenie ponownemu wystąpieniu bezpośredniego zanieczyszczenia lub skażenia produktu/produktów, wliczając w to odpowiednią ponowną ocenę i modyfikację programu SSPO oraz procedur przezeń określonych lub wprowadzenie stosownych poprawek w realizacji programu SSPO lub procedur w nim określonych.

Dokumentacja



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

records sufficient to document the implementation and monitoring of the Sanitation program and any corrective actions taken. The establishment employee(s) specified in the program as being responsible for the implementation and monitoring of the procedure(s) specified in the Sanitation program shall authenticate these records with his or her initials and the date.
Records required by this part may be maintained on computers provided the establishment implements appropriate controls to ensure the integrity of the electronic data.
Records required by this part shall be maintained for at least one year and will be made available to the competent authority.

6.SPS-GMP-SOP-PRP.

Each official establishment must be operated and maintained in a manner sufficient to prevent the creation of insanitary conditions and to ensure that product is not adulterated.

A formal and approved program that sets forth procedures that the plant under his supervision must have for the implementation, monitoring, documentation and taking corrective action (when necessary) to maintain a binding sanitary standard (SPS). The sanitary regime **in the production environment (SPS)** (floors, walls, lighting, ventilation, drainage ducts, water system in lavatories and dressing rooms) which do not come in direct contact with the processed and exposed food. This is in the aim of preventing the formation of unsanitary conditions that could contaminate the processed product.

Każdy zarejestrowany zakład będzie przechowywać codzienne zapisy wystarczające do udokumentowania wdrażania i monitoringu Programu Sanitarnego i wszelkich podjętych działań korygujących. Pracownik/pracownicy zakładu wskazany/wskazani w programie jako osoba/osoby odpowiedzialna/odpowiedzialne za wdrażanie i monitoring procedury/procedur opisanej/opisanych w Programie Sanitarnym będzie/będą poświadczać te rejestry swoimi inicjałami oraz datą. Rejestry wymagane przez tę część mogą być przechowywane w pamięci komputerów pod warunkiem, że zakład realizuje odpowiednie środki kontroli zapewniające integralność danych elektronicznych. Rejestry wymagane przez tę część zostaną zachowane przez co najmniej jeden rok i będą dostępne dla właściwego organu.

6. **ŚP-DPP-SPO-PGP.SPS**

Każdy zarejestrowany zakład musi działać i być poddawany konserwacji w sposób uniemożliwiający powstanie warunków niehigienicznych i zapewniający uniknięcie skażenia produktu.

Spełniający wymogi formalne i zatwierdzony program zawierający procedury, które nadzorowany zakład musi stworzyć dla wdrażania, monitoringu, dokumentacji i podejmowanie działań korygujących (w razie potrzeby) w celu utrzymania wiążących standardów sanitarnych (ŚP). ŚP Kontrola sanitarna **w środowisku produkcji (ŚP)** - (podłogi, ściany, oświetlenie, wentylacja, przewody odprowadzające i szatnie), które nie wchodzi w bezpośredni kontakt z przetwarzaną i niechronioną żywnością. Ma to na celu zapobieżenie powstawaniu



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

<p>SPS procedures are divided into two categories:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Irregularities that must be addressed immediately, mostly irregularities that directly endanger the processed product.2. Irregularities for which a fixed and binding time frame can be given to address the problem (as they do not immediately contaminate the processed food). Enforcing a program for the implementation of the SPS sanitary standard at the plant, including the accompanying verification measures, does not vary materially from what is required in the SSOP program. <p>Issues which must be addressed within the SPS program:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Cleanliness of the premises and disinfestations program.2. Integrity of the building structure.3. Lighting.4. Ventilation /Condensation and leaking treatment & prevention.5. Pipes and drainage.6. Water and ice supply system.7. Dressing rooms and lavatories.8. Equipment and instruments.9. Sanitary and hygienic operation.10. Personal hygiene of employees.11. Marking and labeling.12. Plague *(rodents & insects) programs, implementation and recordkeeping. <p>The principles of supervision in order to verify that the SPS program must comply with the following requirements:</p> <ol style="list-style-type: none">1. A written program which is approved and signed by the plant manager who undertakes to implement it.2. <u>Implementation, monitoring and verification</u>: is effectively carried out according to the written provision.	<p>niehigienicznych warunków, które mogą doprowadzić do zanieczyszczenia przetworzonego produktu. Procedury ŚP są podzielone na dwie kategorie:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Nieprawidłowości, które trzeba usunąć natychmiast, głównie nieprawidłowości, które bezpośrednio zagrażają przetwarzanemu produktowi.2. Nieprawidłowości, którym można nadać stałe i wiążące ramy czasowe, w których ma być rozwiązany problem (jako że nieprawidłowości te nie wiążą się z natychmiastowym zanieczyszczeniem przetwarzanej żywności). Narzucony program wdrażania standardów sanitarnych ŚP w zakładzie, w tym towarzyszące środki weryfikacji, nie różni się znacząco wymaganiami od programu SSPO. <p>Zagadnienia, do których trzeba się odnieść w ramach programu ŚP:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Czystość budynków i program odkażania.2. Integralności konstrukcji budynku.3. Oświetlenie.4. Wentylacja/Skraplanie i usuwanie przecieku/zapobieganie przeciekowi.5. Rury i kanalizacja.6. Dostęp do wody i lodu.7. Szatnie i toalety.8. Sprzęt i narzędzia.9. Działania sanitarne i higieniczne.10. Higiena osobista pracowników.11. Oznaczanie i etykietowanie.12. Programy usuwania zanieczyszczenia organicznego (gryzonie i owady), wdrażanie i rejestrowanie. <p>Zasady nadzoru w celu weryfikacji, czy program ŚP został stworzony przy uwzględnieniu następujących wymagań:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Program w formie pisemnej, który został zatwierdzony i podpisany przez kierownika, który zobowiązuje się do wdrożenia go.
--	--



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

3. **The program is properly maintained** by the routine evaluation of its effectiveness in preventing a production environment that compromises the processed product.
4. **Corrective action** is carried out as required.
5. **Documentation** of the program's measures is done according to the procedures.

7.WATER SUPPLY

A supply of potable drinking and running water at a suitable temperature and under pressure as needed, must be provided in all areas of a food business operator where required (for processing product, for cleaning rooms and equipment, utensils, and packaging materials, for employee sanitary facilities, etc.).

A water report, issued under the authority of the State or local health agency must be available in an establishment which uses a municipal water supply or uses a private well certifying or attesting to the quality of the water supply.

The food business operator responsibilities with regard to the control of water quality

- Verification of periodical **microbiological and chemical** tests results carried out on the **source water** by the competent authority (central and/or local authority).
- Regular updating of the plant water systems diagram which include all sampling points, pre-numbered for follow-up purposes. The diagram must be signed and dated after its update **at least once a year**.
- Internal plant microbiological tests for monitoring water quality must be carried out according to an orderly plan that includes a plant diagram of all its divisions as well as the sampling points in each division. The sampling plan must **always** includes

2. **Wdrażanie, monitoring i weryfikacja:** jest skutecznie przeprowadzany zgodnie z zapisanymi postanowieniami.
3. **Program właściwie utrzymywany przez regularną ocenę jego efektywności w zapobieganiu powstawaniu środowiska produkcji, które negatywnie wpływa na przetwarzany produkt.**
4. **Działanie korygujące** jest przeprowadzane wedle potrzeb.
5. **Dokumentacja środków programu** jest prowadzona zgodnie z procedurami.

7.DOSTĘP DO WODY

Dostęp do wody pitnej i bieżącej o odpowiedniej temperaturze i ciśnieniu musi być umożliwiony w każdym miejscu produkcji żywności w formie umożliwiającej wykorzystanie wody do danego celu (do przetwarzania produktu, dla czyszczenia pomieszczeń i sprzętu, narzędzi i materiałów opakowaniowych, do wykorzystania w obiektach sanitarnych przeznaczonych dla pracowników itd.). Raport o stanie wody, wydany na mocy uprawnień państwowych lub regionalnej agencji ds. zdrowia musi być dostępny w zakładzie, który wykorzystuje zaopatrzenie w wodę komunalną lub korzysta z prywatnej studni. Raport ten musi poświadczать zgodność wody.

Obowiązki przedsiębiorstwa działającego na rynku żywności w zakresie kontroli jakości wody.

- Weryfikacja okresowych testów **mikrobiologicznych i chemicznych** prowadzonych na **wodzie pochodzącej z wykorzystywanego źródła** przez odpowiedni organ (centralny i/lub lokalny).
- Regularna aktualizacja schematu systemów wodnych zakładu, który obejmuje wszystkie punkty pobierania próbek, ponumerowane dla potrzeb dalszego wykorzystania. Schemat musi być



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

- sampling of source water and an additional point in a varying round conducted through the various production halls, including the dressing rooms and restrooms.
- The plant must periodically check the water quality in the pools and emergency reservoirs and verify the impermeability and cleanliness of these reservoirs.
 - The plant must draw up a written procedure for handling any event or suspicion of water contamination, which relates to the contamination of the plant and its equipment as well as the contamination of the processed products.

8.PATHOGEN REDUCTION

In order to complement HACCP, it is mandatory to establish food safety performance standards for pathogenic microorganisms on raw meat, for the reduction of Salmonella, E. coli and Enterobacteriaceae contamination of raw carcasses. Monitoring and record of pathogen reduction activities are performed in order to check the influence/effect of HACCP- SSOP- SPS systems in the final hygiene of bovine/ovine carcasses.

These performance standards would measure whether HACCP systems are working effectively to address food safety hazards.

The Israeli veterinary services require that establishments will conduct a daily microbial testing for Salmonella, E. coli and Enterobacteriaceae to verify achievement of the official program.

The exporting country CCA should determine and describe the Pathogen Reduction directives including the number of samples, sampling method, analysis and interpretation method.

The CCA, RCA and LCA are responsible for the implementation and follow up of the methods.

podpisywany oraz oznaczany datą po aktualizacji **co najmniej raz w roku.**

- Wewnętrzne mikrobiologiczne testy monitorujące wodę w zakładzie pod kątem jakości muszą być wykonywane zgodnie z systematycznym planem wykorzystującym schemat wszystkich działów zakładu oraz punkty pobierania próbek w każdym dziale. Pobieranie próbek musi **zawsze** obejmować pobieranie wody ze źródła wody wykorzystywanego przez zakład oraz dodatkowego punktu wybranego spośród punktów znajdujących się na terenie hal produkcyjnych, wliczając w to przebieralnie oraz toalety.
- Zakład musi okresowo sprawdzać jakość wody w zbiornikach i zbiornikach zapasowych i weryfikować szczelność i czystość tych zbiorników.
- Zakład musi stworzyć procedurę w formie pisemnej określającą postępowanie w razie skażenia bądź podejrzenia skażenia wody, która odnosi się do zanieczyszczenia zakładu i sprzętu oraz zanieczyszczenia przetwarzanych produktów.

8.REDUKCJA PATOGENÓW

W celu wdrożenia HACCP, należy obowiązkowo ustanowić standardy bezpieczeństwa żywności dotyczące mikroorganizmów chorobotwórczych oraz surowego mięsa w celu zmniejszenia stopnia skażenia surowych tusz zwierzęcych Salmonellą, E.coli i Enterobacteriaceae. Monitorowanie i zapis działań mających na celu ograniczenie wpływu patogenów są wykonywane w celu sprawdzenia wpływu systemów HACCP-SSPO-ŚP na ostateczny stan higieny bydła/tusz bydlęcych.

Te standardy działania pozwalałyby na zmierzenie stopnia, w jakim czy systemy HACCP efektywnie redukują zagrożenie bezpieczeństwa żywności. Izraelskie służby weterynaryjne wymagają, aby zakłady przeprowadzały codzienne testy na obecność mikrobów pod kątem Salmonelli, E. coli i



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

9. ANIMAL WELFARE

Livestock pens, driveways and ramps shall be maintained in good repair. They shall be free from sharp or protruding objects which may cause injury or pain to the animals. Plants should have program/s, to perform control, record and corrective actions of the objective parameters of reduction of animal stress status before slaughter, and usage of methods to move animals, in order to prevent stress and suffering.

Avoid or reduce use of electric induction, use of new methods for animal moving into the plant, record vocalization (noise) and level stress parameters of the animals.

Loose boards, splintered or broken planking, and unnecessary openings where the head, feet, or legs of an animal may be injured shall be repaired.

Floors of livestock pens, ramps, and driveways shall be constructed and maintained so as to provide good footing for livestock. Sharp corners and direction reversal of driven animals are minimized.

Driving of livestock from the unloading ramps to the holding pens and from the holding pens to the stunning area shall be done with a minimum of excitement and discomfort to the animals.

Livestock shall not be forced to move faster than a normal walking speed.

Electric prods, canvas slappers, or other implements employed to drive animals shall be used as little as possible in order to minimize excitement pain and injury (excessive use is prohibited).

Disabled livestock and other animals unable to move

Dying, diseased, and disabled livestock and other

Enterobacteriaceae w celu weryfikacji efektywności oficjalnego programu.

KOWC kraju eksportującego powinien określić i opisać dyrektywy Redukcji Patogenów w tym liczbę próbek, metody pobierania próbek, metody analizy i interpretacji.

KOWC, ROWC i LOWC są odpowiedzialne za wdrożenie i kontrolę metod.

9. DOBROSTAN ZWIERZĄT

Zagrody z żywym inwentarzem, podjazdy i rampy powinny być utrzymywane we właściwym stanie.

Powinny być wolne od ostrych lub wystających obiektów mogących spowodować zranienie lub cierpienie zwierzęcia. Zakład powinien stworzyć program/programy pozwalające na kontrolę, rejestrowanie i wdrażanie działań korygujących obiektywne parametry redukcji stresu zwierząt przed ubojem i zastosowanie takich metod przemieszczania zwierząt, które zapobiegałyby stresowi i cierpieniu.

Należy unikać lub zmniejszyć wykorzystanie zasilania elektrycznego, stosować nowe metody transportu zwierząt na teren zakładu, nagrywać wokalizację (hałas) i obniżyć parametry określające poziom stresu zwierząt.

Luźne płyty, rozszczepione bądź zepsute deski i zbędne otwory, przez które zwierzę mogłoby zranić się w głowę, stopy lub nogi, powinny zostać naprawione lub usunięte.

Podłogi zagród z żywym inwentarzem, rampy i podjazdy powinny być tak skonstruowane i utrzymane, by zapewnić swobodne poruszanie się zwierząt hodowlanych. Pokonywanie ostrych zakrętów i zmiany kierunków w czasie transportu zwierząt powinny zostać ograniczone do minimum. Przewożenie trzody hodowlanej z ramp do zagród i z zagród do strefy ogłuszania powinno się odbywać przy minimalnym pobudzeniu i dyskomforcie zwierząt.



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

animals unable to move shall be separated from normal ambulatory animals and placed in the covered pen sufficient to protect them from the adverse climatic conditions while awaiting disposition.

Dragging of disabled animals or other animals unable to move, while conscious, is prohibited. Disabled animals and other animals unable to move may be moved, while conscious, only on equipment suitable for such purposes.

Animals shall have access to water in all holding pens and, if held longer than 24 hours, access to feed.

There shall be sufficient room in the holding pen for animals held overnight to lie down.

Kosher Slaughtering *(Shehita) & animal welfare

The ritual slaughter is performed in non-stunned animals. At all different steps, useless suffering of animals will be avoided or reduced as follows:

1. Move the animal from the pens to the box. Avoid or reduce violence by use Temple Grandin methods.
2. Head of the animal (cattle) must be mechanically restrained (and not by hand)
3. Slaughtering of not restrained cattle will not be allowed starting 01/01/2016 and only restraining box will be allowed *(either rotating box or standing box).

10.Salting (Koshering)

General indications for equipment, management and procedures of kosher salting for meat & offal's is detailed in "Requirements and Procedures for the Approval of Slaughterhouses, Meat Boning and Cooling Facilities for the Export of Meat and Offal's to Israel" pages 39 to 46 of year 1995.

All the koshering procedures should be covered

Zwierzęta hodowlane nie powinny być zmuszane do poruszania się szybciej niż z szybkością, za jaką poruszają się w warunkach naturalnych.

Elektryczne ościenie, bijniki z płótna bądź inne narzędzia wykorzystywane do popędzania zwierząt powinny być wykorzystywane także rzadko, jak to możliwe w celu zminimalizowania ekscytacji, bólu i urazów (nadmierne wykorzystywanie jest zakazane).

Niepełnosprawne zwierzęta hodowlane oraz inne zwierzęta niebędące w stanie się poruszać

Umierające, chore i niepełnosprawne zwierzęta hodowlane oraz inne zwierzęta niebędące w stanie się poruszać powinny zostać oddzielone od innych zwierząt i umieszczone w zakrytych zagrodach chroniących przed niekorzystnymi warunkami klimatycznymi zanim zostanie podjęte wobec nich inne działanie.

Ciągnięcie po ziemi niepełnosprawnych zwierząt lub innych zwierząt niezdolnych do przemieszczania się gdy są one świadome jest zabronione. Niepełnosprawne oraz inne niezdolne do przemieszczania się zwierzęta, gdy są świadome, mogą być przemieszczane wyłącznie za pomocą odpowiedniego sprzętu.

Zwierzęta powinny mieć dostęp do wody we wszystkich zagrodach i, jeżeli są w nich przetrzymywane dłużej niż 24 godziny, dostęp do paszy.

W razie przetrzymywania zwierząt w zagrodzie przez noc zagroda powinna być wystarczająco duża, by zwierzę mogło się położyć.

Ubój Rytualny *(Shehita) i dobrostan zwierząt

Ubój rytualny przeprowadzany jest na nieogłuszonych zwierzętach. Podczas kolejnych kroków uboju niepotrzebne cierpienie zwierząt powinno być unikane lub zredukowane następująco:

1. Zwierzę powinno zostać przetransportowane z zagrody do zagrody przeznaczonej do uboju. Należy unikać lub zmniejszyć wykorzystanie przemocy za



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

<p>by risk analysis method of the product (HACCP-SSOP- SPS).</p> <p>The equipment and procedures should be authorized previously by Central Competent Authority (CCA) of all exporting country to Israel.</p>	<p>pomocą metody Temple Grandin.</p> <ol style="list-style-type: none">2. Głowa zwierzęcia (w przypadku bydła) musi być przytrzymywane mechanicznie (nie ręcznie)3. Zabijanie nieunieruchomionego bydła będzie niedozwolone od 01.01.2016, do tego celu będzie można wykorzystywać wyłącznie urządzenie unieruchamiające (rotacyjne lub stacjonarne). <p><u>10.Solenie (Koszerowanie)</u></p> <p>Ogólne wskazania dotyczące sprzętu, zarządzania i procedur koszerowego solenia mięsa i podrobów opisano szczegółowo w "Wymogach i Procedurach dla Zatwierdzania Ubojni, Filetowni i Chłodni dla Eksportu Mięsa i Podrobów do Izraela" strony 39 do 46, rok 1995.</p> <p>Wszystkie procedury koszerowania powinny zostać objęte metodą analizy ryzyka produktu (HACCP-SSPO- ŚP).ŚP</p> <p>Wyposażenie i procedury powinny zostać uprzednio autoryzowane przez Kompetentny Organ Władz Centralnych (KOWC) kraju eksportującego do Izraela.</p>
<p><u>11.COMPETENT AUTHORITY</u></p> <p><u>QUALIFICATIONS AND PROFESSIONAL TRAINING</u></p> <p>Approved food service employee training programs teach professional hygiene, causes of foodborne illness, and how to identify potentially hazardous foods, prevent cross contamination, and control or eliminate harmful bacteria in a restaurant acceptance of</p> <p>Candidates for Position of Veterinary Inspector</p> <p>Course for Training for Veterinary Inspectors and officers</p> <p>Practical Training</p>	<p><u>11.WŁAŚCIWY ORGAN</u></p> <p><u>KWALIFIKACJE I SZKOLENIE ZAWODOWE</u></p> <p>Zatwierdzone programy szkoleniowe pracowników usług gastronomicznych uczą profesjonalnej higieny, informują o przyczynach chorób przenoszonych przez żywność, uczą się, w jaki sposób zidentyfikować potencjalnie niebezpieczną żywność i jak sprawdzać obecność szkodliwych bakterii lub wyeliminować szkodliwe bakterie w restauracji</p> <p>Kandydaci na Stanowisko Inspektora Weterynarii</p> <p>Przebieg Szkolenia dla Inspektorów Weterynaryjnych i urzędników</p> <p>Szkolenie Praktyczne</p>



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

<p>Theoretical Training Central competent authority Regional competent authority Local competent authority Flow of information (vertical, horizontal) Non compliance with Veterinary Control Requirements - follow up of official control</p> <p>12.TRACEABILITY Traceability is the ability to identify and trace the animal origin, history, location.</p> <p>A traceability system records and follows the trail as products and materials come from suppliers and are processed and distributed as end products.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Official controllable record of animal origin *(lot/farmer) at the slaughterhouse.2. Record of other ingredients origin, part of final product *(salt, water).3. Record of not-ingredients (antiseptics & soaps).4. Packaging and labeling materials origin. <p>The CCA must publish instructions which require business operators to document the names and addresses of the supplier and customer in each case, as well as the nature of the product and date of delivery.</p> <p>Operators must also keep information on the volume or quantity of a product, the batch/lot number, and a more detailed description of the product, such as whether it is raw or processed.</p> <p><u>13.Pre-shipment review:</u></p> <p>Review of records associated with a specific production of product or establishment designated lots before it is shipped into commerce. The review includes a check to ensure that all critical limits at all CCPs have been met,</p>	<p>Szkolenie Teoretyczne Kompetentny Organ Władz Centralnych Regionalny Organ Władz Centralnych Lokalny Organ Władz Centralnych Przepływ informacji (pionowy, poziomy) Brak zgodności z Wymagania Kontroli Weterynaryjnej - kontynuacja urzędowej kontroli</p> <p>12.IDENTYFIKOWALNOŚĆ Identyfikowalność to możliwość określenia i śledzenia pochodzenia, historii i lokalizacji zwierzęcia.</p> <p>System umożliwia śledzenie zapisów i drogi pokonywanej przez produkty i materiały pochodzące od dostawców i przetwarzanych i rozprowadzanych jako produkty końcowe.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Urzędowy dostępny rejestr pochodzenia zwierzęcia *(działka/rolnik) przechowywany w ubojni.2. Rejestr pochodzenia innych składników, części produktu końcowego *(soli, wody).3. Rejestr nie-składników (antyseptyki i mydła).4. Pakowanie i oznaczenia pochodzenia materiałów. <p>KOWC musi publikować instrukcje dotyczące wymogu każdorazowego rejestrowania przez przedsiębiorstwa nazwisk i adresów dostawców i klientów, jak również charakteru wyrobu i daty jego dostawy.</p> <p>Przedsiębiorstwa mają także obowiązek przechowywania informacji o objętości lub ilości produktu, numerze serii/partii oraz bardziej szczegółowe opisy produktu dotyczące na przykład tego, czy jest on surowy czy przetworzony.</p> <p><u>13.Kontrola przedwysyłkowa:</u></p> <p>Kontrola rejestrów związanych z produkcją produktu lub wyznaczonych partii przedsiębiorstwa zanim zostanie on dopuszczony do obrotu na rynku. Kontrola ta obejmuje upewnienie się, że wszystkie krytyczne</p>
---	--



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

and that any required corrective actions have been taken. Conversely, an establishment's review of its HACCP records is an on-going review of records not specifically tied to a production lot.

This ongoing record verification is used by the establishment to ensure that the HACCP records are being completed as designed in their HACCP plan and to ensure that the records demonstrate compliance with traceability requirements. Finally, it is used to ensure that the plant's HACCP system is operating appropriately and is under control.

14. Recall program:

The ability to remove products from the market quickly and effectively is vital to every food producer and distributor. A recall program is a written action plan that is carefully constructed, tested and evaluated to ensure efficiency and to try and prevent consumers from buying or eating a potentially harmful food product. The program should, at least, address to the following issues:

1. Recall Team
2. Complaint file
3. Recall Contact List
4. Ability to traceability
5. Production data
6. Shipping and sales records
7. Recalled product records

The CCA must publish instructions which require business operators to develop and evaluate the efficiency of the program at least once a year.

Annual traceability exercise:

Involve record-keeping procedures that provide

limity na wszystkich CCP zostały spełnione, oraz że wszelkie wymagane działania korygujące zostały podjęte. Odwrotnie, przegląd zapisów HACCP jest ciągłą kontrolą rejestrów nie powiązanych bezpośrednio z partią produkcyjną. Ta ciągła weryfikacja jest stosowana przez zakład, aby zapewnić wykonanie rejestrów HACCP zgodnie z planem HACCP i aby zapewnić spełnianie przez rejestry wymogu identyfikowalności. Wreszcie, ma na celu zapewnienie, że zakładowy system HACCP działa prawidłowo i pozostaje pod kontrolą.

14. Program wycofania:

Możliwość szybkiego i efektywnego usunięcia produktów z rynku jest niezbędna dla każdego producenta i dystrybutora żywności. Program wycofania to spisany plan działania, który jest starannie napisany, przetestowany i oceniony w celu zapewnienia wydajności i podjęcia próby zapobiegnięcia spożyciu przez konsumenta potencjalnie szkodliwego produktu żywnościowego. Program powinien odnosić się przynajmniej do następujących zagadnień:

1. Zespół Wycofania
2. Wzór reklamacji
3. Lista kontaktowa zespołu wycofania
4. Identyfikowalność
5. Dane produkcji
6. Rejestr wysyłki i sprzedaży
7. Rejestry wycofanych produktów

KOWC musi publikować instrukcje, które wymagają od przedsiębiorstw rozwinięcie i ocenę wydajności programu co najmniej raz w roku.

Coroczne ćwiczenie sprawdzające identyfikowalność:

Obejmuje procedury prowadzenia rejestrów, które



STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development
Veterinary Services and Animal Health, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

PAŃSTWO IZRAEL

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Służby Weterynarii i Zdrowia Zwierząt, P.O.B 12, Beit –Dagan, 50250

the information of products that have been received and distributed. The Manufacturer must take into consideration additional traceability procedures that show the route a raw material took from the supplier through production to the final product, and then on to customer/distributor. Each manufacturer should develop its own traceability policies. The more key information products can carry with them, the better the chances of finding and removing them swiftly from the marketplace.

15. Labeling

1. Labels of meat products should be approved by the manager or person in charge of the export-certified plant and also by the competent authority. The approved label will be assigned a certification number
2. The following details must appear on the label of a meat product intended for export:
 - a. Product name
 - b. Name of manufacturer and exact address
 - c. Plant's veterinary control code
 - d. The production date and product shelf life. Expiry date should be clear and accurate using the words **approved for use by** (date).
 - e. Net weight of the packaged product.
 - f. Lot number
 - g. Product storage conditions until use.

dostarczając informacje o produktach, które zostały odebrane i znalazły się w dystrybucji. Producent musi wziąć pod uwagę dodatkowe procedury identyfikowalności, które umożliwiają prześledzenie drogi surowca od dostawcy poprzez proces produkcji, aż do przyjęcia formy końcowego produktu, który następnie dotrze do klienta/dystrybutora.

Każdy producent powinien opracować własną politykę identyfikowalności. Im więcej kluczowych informacji będzie zawierał sam produkt, tym większe będą szanse szybkiego znalezienia go i usunięcia z rynku.

15. Oznakowanie

1. Etykiety produktów mięsnych powinny zostać zatwierdzone przez kierownika lub osobę zarządzającą zakładem certyfikowanym, jak również przez odpowiedni organ. Zatwierdzonym etykietom będzie przypisywany numer certyfikacji
2. Poniżej przedstawiono szczegóły, które muszą pojawić się na etykiecie produktu mięsnego przeznaczonego do eksportu:
 - a. Nazwa produktu
 - b. Nazwa i dokładny adres producenta
 - c. Kod kontroli weterynaryjnej zakładu
 - d. Data produkcji i okres zdatności do spożycia produktu. Termin zdatności do spożycia powinien być jasny i precyzyjny i opisany przy zastosowaniu słów **zdatny do spożycia do** (data).
 - e. Ciężar netto zapakowanego produktu.
 - f. Numer partii
 - g. Warunki przechowywania produktu do chwili wykorzystania.