



## 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

**IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel.**  
**Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.**

### I.SSOP

#### 1.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.

#### 2.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 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

### I.SSOP

#### 1.Wymagania ogólne

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

Procedury SSOP 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.

#### 2.Przed i podczas dnia roboczego.

Każdy zarejestrowany zakład powinien realizować standardowe procedury sanitarne SOP (SSOP), przed rozpoczęciem i w czasie pracy.

Każdy zakład powinien przeprowadzać wszystkie inne procedury związane z programem SSOP z określoną częstotliwością i powinien codziennie monitorować wdrażanie procedur programu SSOP. Program SSOP zakładu musi zostać spisany i podpisany przez kierownika zakładu, który zobowiąże się do wdrożenia go zgodnie z wymogami tej części. Program Sanitarny powinien zostać podpisany i datowany przy wdrażaniu wstępnym i przy jakiegokolwiek modyfikacji.

Procedury Programu Sanitarnego, które mają zostać przeprowadzone przed 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 SSOP powinien określać częstotliwość, z którą każda z procedur Programu Sanitarnego powinna być przeprowadzana i wyznaczyć pracownika/pracowników zakładu odpowiedzialnego/odpowiedzialnych za wdrażanie 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

### IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel. Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.

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.

#### **3. 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.

#### **4. Documentation**

Each official establishment shall maintain daily 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

utrzymanie tej procedury/tych procedur.

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

#### **3. Działania korygujące**

Każdy zarejestrowany zakład podejmie odpowiednie działanie/działania korygujące, gdy zakład lub właściwy organ stwierdzi, że zakładowe SSOP lub procedury przezeń określone lub wdrożenie lub utrzymanie programu SSOP 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 SSOP oraz procedur przezeń określonych lub wprowadzenie stosownych poprawek w realizacji programu SSOP lub procedur w nim określonych.

#### **4. Dokumentacja**

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



## 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

**IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel.**

**Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.**

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.

### **II.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.

SPS procedures are divided into two categories:

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

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.

### **II. SPS-GMP-SOP-PRP.**

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 podejmowania działań korygujących (w razie potrzeby) w celu utrzymania wiążących standardów sanitarnych (SPS). SPS Kontrola sanitarna w **środowisku produkcji (SPS)** dotyczy powierzchni które nie wchodzi w bezpośredni kontakt z przetwarzaną i niechronioną żywnością.- (podłogi, ściany, oświetlenie, wentylacja, przewody odprowadzające i szatnie).

Ma to na celu zapobieżenie powstawaniu niehigienicznych warunków, które mogą doprowadzić do zanieczyszczenia przetwarzanego produktu.

Procedury SPS są podzielone na dwie kategorie:

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



## 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

**IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel.**

**Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.**

<p>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>	<p>rozwiązany problem (jako że nieprawidłowości te nie wiążą się z natychmiastowym zanieczyszczeniem przetwarzanej żywności). Narzucony program wdrażania standardów sanitarnych SPS w zakładzie, w tym towarzyszące środki weryfikacji, nie różni się znacząco wymaganiami od programu SSOP.</p>
<p>Issues which must be addressed within the SPS program:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Cleanliness of the premises and disinfestations program.</li><li>2) Integrity of the building structure.</li><li>3) Lighting.</li><li>4) Ventilation /Condensation and leaking treatment &amp; prevention.</li><li>5) Pipes and drainage.</li><li>6) Water and ice supply system.</li><li>7) Dressing rooms and lavatories.</li><li>8) Equipment and instruments.</li><li>9) Sanitary and hygienic operation.</li><li>10) Personal hygiene of employees.</li><li>11) Marking and labeling.</li><li>12) Plague *(rodents &amp; insects) programs, implementation and recordkeeping.</li></ol>	<p>Zagadnienia, do których trzeba się odnieść w ramach programu SPS:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Czystość budynków i program odkażania.</li><li>2) Integralności konstrukcji budynku.</li><li>3) Oświetlenie.</li><li>4) Wentylacja/Skraplanie i usuwanie skroplin/zapobieganie skroplinom.</li><li>5) Rury i kanalizacja.</li><li>6) Dostęp do wody i lodu.</li><li>7) Szatnie i toalety.</li><li>8) Sprzęt i narzędzia.</li><li>9) Działania sanitarne i higieniczne.</li><li>10) Higiena osobista pracowników.</li><li>11) Oznaczanie i etykietowanie.</li><li>12) Programy zwalczania szkodników (gryzonie i owady), wdrażanie i rejestrowanie.</li></ol>
<ol style="list-style-type: none"><li>3. Supervision principles of verification are that the SPS program must comply with the following requirements:<ol style="list-style-type: none"><li>1) A written program which is approved and signed by the plant manager who undertakes to implement it.</li><li>2) <b><u>Implementation, monitoring and verification</u></b>: is effectively carried out according to the written provision.</li><li>3) <b><u>The program is properly maintained</u></b> by the routine evaluation of its effectiveness in preventing a production environment that compromises the processed product.</li></ol></li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Zasady nadzoru w celu weryfikacji, czy program SPS został stworzony przy uwzględnieniu następujących wymagań:<ol style="list-style-type: none"><li>1) Program w formie pisemnej, który został zatwierdzony i podpisany przez kierownika, który zobowiązuje się do wdrożenia go.</li><li>2) <b><u>Wdrażanie, monitoring i weryfikacja</u></b>: jest skutecznie przeprowadzany zgodnie z zapisanymi postanowieniami.</li><li>3) <b><u>Program właściwie utrzymywany przez regularną ocenę jego efektywności w zapobieganiu powstawaniu środowiska produkcji, które negatywnie wpływa na</u></b></li></ol></li></ol>



## 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

**IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel.**

**Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.**

- 4) **Corrective action** is carried out as required.
- 5) **Documentation** of the program's measures is done according to the procedures.

### **III. 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

przetwarzany produkt.

- 4) **Działanie korygujące** jest przeprowadzane wedle potrzeb.
- 5) **Dokumentacja środków programu** jest prowadzona zgodnie z procedurami.

### **III. 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 zdatność 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 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



## 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

**IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel.**

**Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.**

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.

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.

### **IV. 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.

#### **1.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

### **IV. 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 - przynajmniej raz w roku.

#### **1.Ocena i aktualizacja programów bezpieczeństwa żywności (roczna ocena programów).**

System HACCP powinien być regularnie oceniany, taka ocena powinna mieć miejsce przynajmniej raz



## 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

### IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel. Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.

<p>one or more of the following changes occur:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identification of new hazards</li><li>• Incorporation of new ingredients/raw materials</li><li>• Change of formula</li><li>• Changes in process</li><li>• Change in production means</li><li>• Organizational changes</li><li>• Updates in regulations and standards</li></ul> <p><b><u>2.Documentation and record-keeping</u></b></p> <p>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 operation.</p> <p><b><u>3.Monitoring, verification, calibration</u></b></p> <p><b>1) <u>Monitoring</u></b> Monitoring methods and procedures must be defined and documented, it should be specified who is reSOPnsible 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><b>2) <u>Verification</u></b> Methods and procedures to verify the HACCP system's effectiveness should be defined and documented, including frequency of verification, the employee reSOPnsible for implementing it, and to whom and how the findings should be reported. The procedures should also define a</p>	<p>w roku oraz gdy mają miejsce jedna lub kilka następujących zmian:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identyfikacja nowych zagrożeń</li><li>• Wykorzystanie nowych składników/surowców</li><li>• Zmiana składu</li><li>• Zmiany w procesie</li><li>• Zmiana środków produkcji</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zmiany organizacyjne</li><li>• Aktualizacje przepisów i standardów</li></ul> <p><b><u>2. Dokumentacja i prowadzenie rejestrów</u></b></p> <p>Każdy zakład określi procedury prowadzenia dokumentacji systemu oraz rejestrów, które system będzie generować. Każdy zakład musi zachować i przechowywać wszystkie elementy programu HACCP, jak również wszystkie rejestry wygenerowane podczas trwania programu.</p> <p><b><u>3.Monitorowanie, weryfikacja, kalibracja</u></b></p> <p><b>1) <u>Monitoring</u></b> 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><b>2) <u>Weryfikacja</u></b> 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.</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

### IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel. Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.

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.

#### 3) Calibration

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

#### 4. Corrective actions

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.

Corrective action must include these steps:

- The cause of deviation is identified and eliminated.
- The CCP will be under control after the corrective action taken;
- 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.

#### V.PATHOGEN REDUCTION

In order to complement HACCP, it is mandatory to establish food safety performance standards for pathogenic microorganisms on raw poultry meat, for the reduction of Salmonella and

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.

#### 3) Kalibracja

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

#### 4.Działania korygujące

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.

Działania korygujące muszą obejmować następujące kroki:

- Identyfikacja i eliminacja przyczyny odchylenia.
- Kontrola CCP po podjęciu działań korygujących;
- 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.

#### V.REDUKCJA PATOGENÓW

W celu wdrożenia HACCP, należy obowiązkowo ustanowić standardy bezpieczeństwa żywności dotyczące mikroorganizmów chorobotwórczych dla surowego mięsa drobiowego w celu zmniejszenia





## 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

**IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel.**

**Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.**

Campylobacter 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 poultry carcasses., poultry meat and giblets.

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 and Campylobacter 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 reSOPnsible for the implementation and follow up of the methods.

### **SAMPLING for Salmonella and Campylobacter – poultry carcasses**

- According to the schedule prepared
- Every day from the poultry carcass after it has cooled down for the consecutive 51 days of slaughter operations
- Possible 12 positive results (Salmonella) and 8 positive results (Campylobacter) (broilers)

### **SAMPLING for SALMONELLA - turkey carcasses**

Salmonella: for 51 samples 5 is positive

### **SAMPLING for CAMPYLOBACTER - YOUNG TURKEYS**

- According to the schedule prepared
- Every day from the poultry carcass after it has cooled down for the consecutive 56 days of

stopnia skażenia surowych tusz zwierzęcych Salmonellą i Campylobacter. Monitorowanie i zapis działań mających na celu ograniczenie wpływu patogenów są wykonywane w celu sprawdzenia wpływu systemów HACCP-SSOP-SPS na ostateczny stan higieny tuszek drobiowych, mięsa drobiowego i podrobów..

Te standardy działania pozwalałyby na zmierzenie stopnia, w jakim system HACCP efektywnie redukuje zagrożenie bezpieczeństwa żywności.

Izraelskie służby weterynaryjne wymagają, aby zakłady przeprowadzały codzienne testy na obecność mikroorganizmów pod kątem Salmonelli i Campylobacter w celu weryfikacji efektywności oficjalnego programu.

Kompetentna centralna władza kraju eksportującego powinna określić i opisać dyrektywy Redukcji Patogenów w tym liczbę próbek, metody pobierania próbek, metody analizy i interpretacji.

Kompetentna centralna władza kraju, szczebel wojewódzki i powiatowy są odpowiedzialne za wdrożenie i kontrolę metod.

### **POBIERANIE PRÓBEK – TUSZE DROBIOWE Salmonella i Campylobacter**

- Wg opracowanego harmonogramu
- Każdego dnia z tuszy drobiowej po jej wychłodzeniu przez kolejnych 51 dni uboju
- Możliwe 12 wyników dodatnich (Salmonella) oraz 8 wyników dodatnich (Campylobacter) (brojlery)

### **POBIERANIE PRÓBEK – TUSZE INDYKÓW SALMONELLA**

Salmonella na 51 próbek 5 dodatnich

### **POBIERANIE PRÓBEK – TUSZE MŁODYCH INDYKÓW CAMPYLOBACTER**

- Wg opracowanego harmonogramu
- Każdego dnia z tuszy drobiowej po jej wychłodzeniu przez kolejnych **56 dni uboju**



## 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

### IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel. Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.

<p>slaughter operations (Starting after 1 June each year)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Possible 3 positive results</li></ul> <p><b>SAMPLING for SALMONELLA - YOUNG TURKEYS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• According to the schedule prepared</li><li>• Every day from the poultry carcass after it has cooled down for the consecutive 56 days of slaughter operations (Starting after 1 June each year)</li><li>• Possible 4 positive results</li></ul> <p><b>PROCEDURE FOR EXCEEDED NUMBER OF POSITIVE RESULTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Carry out another examination for the next consecutive 51 days of slaughter operations - broilers,</li><li>▶ verification of the HACCP system</li><li>▶ strengthening of GMP procedures</li><li>▶ Training of employees</li></ul> <p><b><u>VI. ANIMAL WELFARE</u></b></p> <p>The slaughterhouse complies with the REGULATIONS COUNCIL REGULATION (EC) No 1099/2009 of 24 September 2009 on the protection of animals at the time of killing as amended, or equivalent country requirements protection of animals at the time of killing.</p> <p>The slaughterhouse has standard operation procedure for animal welfare and animal protection at slaughter in place which is verified by the competent authority.</p> <p><b><u>Kosher Slaughtering *(Shehita) &amp; animal welfare</u></b></p> <p>The ritual slaughter is performed in non-stunned animals. At all different steps, useless suffering of poultry will be reduced .</p>	<p>(zaczynając po 1 czerwca każdego roku)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Możliwe 3 wyniki dodatnie</li></ul> <p><b>POBIERANIE PRÓBEK – TUSZE MŁODYCH INDIKÓW SALMONELLA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wg opracowanego harmonogramu</li><li>•Każdego dnia z tuszy drobiowej po jej wychłodzeniu przez kolejnych <b>56 dni uboju</b> (zaczynając po 1 czerwca każdego roku)</li><li>• Możliwe 4 wyniki dodatnie</li></ul> <p><b>POSTĘPOWANIE PRZY PRZEKROCZENIU ILOŚCI OTRZYMANYCH WYNIKÓW DODATNICH</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Przeprowadzić kolejne badanie w 51 kolejnych dniach uboju — brojery,</li><li>▶ Poddanie weryfikacji systemu HACCP</li><li>▶ Zaostrzenie procedur GMP</li><li>▶ Szkolenie pracowników</li></ul> <p><b><u>VI. DOBROSTAN ZWIERZĄT</u></b></p> <p>Rzeźnia spełnia wymagania rozporządzenia (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 roku w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania lub równoważne wymagania kraju w zakresie wymogów ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania. Rzeźnia posiada standardową procedurę operacyjną dotyczącą dobrostanu zwierząt i ochrony zwierząt podczas uboju na miejscu, która jest weryfikowane przez właściwy organ.</p> <p><b><u>Ubój koszerny * (Shehita) i dobrostanu zwierząt</u></b></p> <p>Ubój rytualny odbywa się na nieogłuszonych zwierzętach. Na wszystkich innych etapach, należy zmniejszyć niepotrzebne cierpienie drobiu.</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

### IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel. Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.

<b><u>VII .Salting (Koshering)</u></b>	<b><u>VII .Solenie (Koszerowanie)</u></b>
<p><b>A. General requirements</b></p> <p>1. Salting is one of the procedures of the Jewish ritual for the preparation of carcass and offal's. It consists of three stages:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Soaking in water;</li><li>Application of salt;</li><li>Washing (rinsing).</li></ol> <p>This chapter pertains to instances where it is requested that salting be performed in the exporting plant.</p> <p>2. The carcass salting premises shall be an integral part of the slaughterhouse, yet completely separate from other production areas and shall not be used for any activities other than salting.</p> <p>3. The salting equipment shall be constructed of easily cleaned and disinfected stainless steel.</p> <p>4. Equipment for salting shall include:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>An immersion chiller tank with a water capacity of at least 5 times the weight of the poultry carcass immersed at any given time. The chiller tank shall be equipped with a water gauge and a thermometer connected to recorders, both shall be readily accessible to reading. The water utilized for immersion shall be of potable quality, at a temperature not higher than +7°C and in a volume of at least 1.5 liters per kg. of the poultry carcass to be koshered. Water shall flow into the chiller tank in a contra flow to that of the carcass. The exit shall be by an overflow located close to the point of entry of the carcass into the chiller tank.</li><li>Perforated and well drained stainless steel tables with stainless steel receptacles for salt and scoops for salting. The salt shall be dry and clean coarse rock salt of a kitchen salt quality complying with Israeli standards for this salt. It shall be kept in a specially designated closed storeroom and stored in closed multi-ply paper</li></ol>	<p><b>A. Wymogi ogólne</b></p> <p>1. Solenie to jedna z procedur rytuału żydowskiego w zakresie przygotowywania tuszek i podrobów. Obejmuje ona trzy etapy:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>moczenie w wodzie;</li><li>dodawanie soli;</li><li>mycie (płukanie).</li></ol> <p>Niniejszy rozdział dotyczy przypadków, w których konieczne jest przeprowadzenie solenia w zakładzie eksportującym.</p> <p>2. Pomieszczenie solenia tuszek stanowi integralną część rzeźni, lecz jest całkowicie oddzielone od innych obszarów produkcyjnych i nie jest wykorzystywane do wykonywania innych czynności oprócz solenia.</p> <p>3. Sprzęt do solenia wykonany jest z łatwej do czyszczenia i dezynfekcji stali nierdzewnej.</p> <p>4. Sprzęt do solenia obejmuje:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>zbiornik zanurzeniowy mogący pomieścić ilość wody ważącej co najmniej 5 razy tyle co waga tuszki drobiowej zanurzonej w dowolnej chwili. Zbiornik wyposażony jest w wodny czytnik i termometr podłączony do rejestratorów, oba te urządzenia powinny być łatwo dostępne do odczytu. Woda wykorzystywana do zanurzenia ma jakość wody pitnej, jej temperatura nie przekracza +7°C, a objętość co najmniej 1,5 litra na kilogram tuszki drobiowej, która ma zostać poddana koszerowaniu. Woda wpływa do zbiornika w kierunku przeciwnym do kierunku wprowadzania tuszki. Wypływ powinien mieć formę przelewu zlokalizowanego blisko punktu wejścia tuszki do zbiornika</li><li>Perforowane i właściwie odwadniane stoły ze stali nierdzewnej oraz pojemniki ze stali nierdzewnej na sól i łyżki do solenia. Należy stosować suchą, czystą grubą sól kamienną o jakości soli kuchennej zgodnej ze standardami izraelskimi dla tej soli. Jest ona przechowywana w specjalnie wyznaczonym zamkniętym magazynie i przechowywana</li></ol>



## 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

### IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel.

### Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.

<p>or solid bags on pallets to prevent it from getting wet. It shall be transferred to the salting hall in non-corrosive and easily cleaned dry containers, or be supplied through a port in the ceiling into a stainless steel container.</p> <p>c) Automatic showers to remove excess salt prior to rinsing, utilizing water of potable quality at a temperature not exceeding +2°C. The excess water shall be drained away.</p> <p>d) Rinsing chiller tanks for suspended poultry carcasses. The rinsing chiller tank shall be equipped with a water gauge and thermometer as in the immersion chillers. The water used for rinsing shall be potable, at a temperature not exceeding +2°C. It shall be supplied in a contraflow to that of the carcass entering from the far end of the chiller and in a volume of at least 2.0 liters per kg. of salted carcasses. The exit shall be by overflow.</p> <p>5. The thermographs and cumulative water gauge readings of the chiller tanks shall be given to the Veterinarian-in-charge at the end of each working day and be kept in his files for at least 6 months.</p> <p>All the koshering procedures should be covered by risk analysis method of the product (HACCP-SSOP- SPS) which is verified by the competent authority.</p>	<p>w zamkniętych wielowarstwowych papierowych lub wytrzymałych workach, na paletach, aby zapobiec ich zamoczeniu. Powinna być transportowana do pomieszczenia solenia w nierdzewnych i łatwych do czyszczenia suchych pojemnikach lub dostarcza za pomocą otworu w suficie do zbiornika ze stali nierdzewnej.</p> <p>c) automatyczne prysznice powinny usuwać nadmiar soli przed płukaniem, wykorzystując wodę o jakości wody pitnej, której temperatura nie przekracza +2°C. Nadmiar wody należy odprowadzić.</p> <p>d) Zbiorniki do płukania podwieszonych tuszek drobiowych. Zbiornik wyposażony jest w wodny czytnik i termometr podobnie jak w przypadku zbiorników zanurzeniowych. Woda wykorzystywana do płukania ma jakość wody pitnej, a jej temperatura nie przekracza +2°C. Powinna być dostarczona z przeciwnej strony niż tuszka, wpływając z drugiego końca zbiornika w ilości przynajmniej 2 litrów na kilogram solonych tuszek.</p> <p>5. Odczyty z termografów i zbiorcze odczyty czytników wodnych zbiorników powinny być przekazywane odpowiedzialnemu lekarzowi weterynarii na koniec każdego dnia roboczego i przechowywane w archiwum przez co najmniej 6 miesięcy.</p> <p>Wszystkie procedury koszerowania powinny być ujęte w analizie zagrożeń (HACCP-SSOP-SPS), która została zweryfikowana przez właściwy organ.</p>
<p><b><u>VIII.COMPETENT AUTHORITY</u></b></p> <p><b><u>QUALIFICATIONS AND PROFESSIONAL TRAINING</u></b></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,</p>	<p><b><u>VIII.WŁAŚCIWY ORGAN</u></b></p> <p><b><u>KWALIFIKACJE I SZKOLENIE ZAWODOWE</u></b></p> <p>Zatwierdzone programy szkoleniowe pracowników uczą profesjonalnej higieny, informują o przyczynach chorób przenoszonych przez żywność, uczą się, w jaki sposób zidentyfikować potencjalnie niebezpieczną żywność i jak sprawdzać obecność szkodliwych</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

**IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel.**

**Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.**

<p>and control or eliminate harmful bacteria in a restaurant acceptance of Candidates for Position of Veterinary Inspector Course for Training for Veterinary Inspectors and officers Practical Training 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><b><u>IX.TRACEABILITY</u></b> Traceability is the ability to identify and trace the animal origin, history, location.</p> <p><b><u>1.A traceability system</u></b> 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"><li>Official controllable record of animal origin *(lot/farmer) at the slaughterhouse.</li><li>Record of other ingredients origin, part of final product *(salt, water).</li><li>Record of not-ingredients (antiseptics &amp; soaps).</li><li>Packaging and labeling materials origin.</li></ol> <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. 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>bakterii lub wyeliminować szkodliwe bakterie w restauracji Kandydaci na Stanowisko Inspektora Weterynarii Przebieg Szkolenia dla Inspektorów Weterynaryjnych i urzędników Szkolenie Praktyczne Szkolenie Teoretyczne Kompetentny Organ Władz Centralnych Regionalny (wojewódzkie) Organ Władz Centralnych Lokalny (powiatowy) Organ Władz Centralnych Przepływ informacji (pionowy, poziomy) Brak zgodności z Wymaganiami Kontroli Weterynaryjne – kontynuacja urzędowej kontroli.</p> <p><b><u>IX .IDENTYFIKOWALNOŚĆ</u></b> Identyfikowalność to możliwość określenia i śledzenia pochodzenia, historii i lokalizacji zwierzęcia.</p> <p><b><u>1.System umożliwia</u></b> 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"><li>Urzędowy dostępny rejestr pochodzenia zwierzęcia *(działka/rolnik) przechowywany w ubojni.</li><li>Rejestr pochodzenia innych składników, części produktu końcowego *(soli, wody).</li><li>Rejestr nie-składników (antyseptyki i mydła).</li><li>Pakowanie i oznaczenia pochodzenia materiałów.</li></ol> <p>Kompetentna centralna władza musi publikować instrukcje dotyczące wymogu każdorazowego rejestrowania przez przedsiębiorstwa nazwisk i adresów dostawców i klientów, jak również charakteru wyrobu i daty jego dostawy. 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>
--	---



## 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

**IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel.**  
**Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.**

### **2.Pre-shipment review:**

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, 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.

### **3.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

### **2.Kontrola przedwysyłkowa:**

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 limity na wszystkich CCP zostały spełnione, oraz że wszelkie wymagane działania korygujące zostały podjęte. Odwrotnie, przegląd zapisów HACCP jest pod 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.

### **3.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 środka spożywczego. 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

Kompetentna centralna władza musi publikować



## 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

**IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel.**

**Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.**

business operators to develop and evaluate the efficiency of the program at least once a year.

#### **4. Annual traceability exercise:**

Involve record-keeping procedures that provide 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.

#### **5. 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.

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

#### **4. Coroczne ćwiczenie sprawdzające identyfikowalność:**

Obejmuje procedury prowadzenia rejestrów, które 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.

#### **5. Znakowanie**

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 przydatności do spożycia produktu. Termin przydatności i 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.



## 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

### IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel. Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.

#### **X. Ante mortem inspection:**

The Ante mortem inspection will conduct in accordance with the Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption or equivalent country requirements. Even though, we accept ante mortem inspection that is conduct only at the slaughterhouse area. The ante mortem inspection must be conduct by an official veterinarian or an official auxiliary under the direct supervision of the official veterinarian. Ante mortem inspection has to cover at least a representative sample of poultry from each truck.

#### **X. Postmortem inspection:**

The postmortem inspection will be conduct in accordance with the Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption Or equivalent country requirements. On top of the mentioned above, Israel requires the following:

- a. The postmortem inspection must be done by an official veterinarian or an official auxiliary under the direct supervision of the official veterinarian.
- b. The inspection must be done in a way which allows to examine each carcass and in its associated internal organs.
- c. The postmortem inspection should include:
  - i. The carcasses surface.
  - ii. Internal organs.
  - iii. Internal cavity of the carcass.

#### **X. Badanie przedubojowe:**

Badanie przedubojowe będzie przeprowadzane zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi lub zgodnie z równoważnymi wymogami krajowymi.

Mimo to strona izraelska akceptuje badanie przedubojowe przeprowadzane wyłącznie na obszarze rzeźni. Badanie przedubojowe musi być przeprowadzane przez urzędowego lekarza weterynarii lub pracownika pomocniczego pod bezpośrednim nadzorem urzędowego lekarza weterynarii. Badanie przedubojowe musi obejmować przynajmniej reprezentatywną próbkę drobiu z każdej ciężarówki.

#### **X. Badanie poubojowe:**

Badanie poubojowe będzie przeprowadzane zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi lub zgodnie z równoważnymi wymogami krajowymi.

Oprócz wymienionych powyżej, Izrael ma następujące wymogi:

- a. Badanie poubojowe musi być przeprowadzane przez urzędowego lekarza weterynarii lub pracownika pomocniczego pod bezpośrednim nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.
- b. Badanie musi odbywać się w sposób, który umożliwia zbadanie każdej tuszki i związanych z nią narządów wewnętrznych.
- c. Badanie poubojowe powinno obejmować:
  - i. powierzchnię tuszek.
  - ii. narządy wewnętrzne.
  - iii. wewnętrzną jamę tuszki.





## 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

**IVSAH requirements for the export of poultry meat to Israel.**

**Wymagania izraelskie dla zakładów sektora mięsa drobiowego.**

<p>d. The evisceration line speed should allow a proper inspection of the poultry taking into account the following:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>i. The flock status (ante mortem findings, fecal contamination, diseases, etc.).</li><li>ii. The numbers of inspectors which are performing the postmortem inspection on the line.</li><li>iii. The infrastructure conditions allow a proper postmortem inspection.</li></ul>	<p>d. szybkość linii do wytrzeźwiania powinna umożliwić właściwe badanie drobiu biorąc pod uwagę, co następuje:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>i. stan stada (ustalenia przedubojowe, zanieczyszczenie odchodami, choroby itd.).</li><li>ii. liczbę kontrolerów, którzy przeprowadzają badanie poubojowe na linii.</li><li>iii. warunki infrastruktury umożliwiające właściwe badanie poubojowe.</li></ul>
--	---