



PAŃSTWO IZRAEL
MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
Służby Weterynaryjne i Zdrowie Zwierząt
Kontrola Produktów Pochodzenia Zwierzęcego

Wytyczne IVSAH dla rzeźni prowadzących koszerne ubój drobiu

ZASTRZEŻENIE:

Publikacja niniejszego dokumentu i zawartych w nim wymogów ma na celu umożliwienie przyspieszonego procesu wydawania zezwoleń na wywóz mięsa drobiowego do Izraela przez określone kraje w czasie wojny.

Wszelkie zezwolenia wydane danemu krajowi na wywóz surowego mięsa drobiowego do Izraela w tym okresie będą uważane za tymczasowe i zostaną poddane ponownej ocenie po zakończeniu operacji „Żelazne miecze”.

A. Kontekst

Cele poniższych wymogów dotyczących koszerne uboju drobiu wynikają z potrzeby zapewnienia, aby uśmiercane zwierzęta były traktowane w możliwie najbardziej humanitarny i pełen szacunku sposób. Ubój koszerne wymaga podcięcia gardła bez ogłuszania zwierzęcia. Zgodnie z tą metodą zwierzę traci przytomność w wyniku upuszczania krwi, a nie ogłuszania. W porównaniu z ubojem z ogłuszeniem takie przeprowadzenie uboju wymaga stosownych umiejętności i postępowania zgodnie ze szczegółową procedurą.

Po dokonaniu uboju należy przeprowadzić wiele procedur i procesów charakterystycznych dla obróbki koszernej, nieobjętych ustawodawstwem krajowym poza Izraelem. Niniejsze wytyczne określają szczególne wymagania dotyczące koszerne uboju i obróbki w celu zapewnienia bezpieczeństwa produktu.

B. Wymogi IVSAH

I. Ogólne wymagania IVSAH – kontrole urzędowe

Kontrole urzędowe należy przeprowadzać zgodnie z ustawodawstwem krajowym, które jest równoważne z następującymi regulacjami:

1. rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr



PAŃSTWO IZRAEL
MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
Służby Weterynaryjne i Zdrowie Zwierząt

Kontrola Produktów Pochodzenia Zwierzęcego

- 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (tekst jednolity), wraz z odpowiednimi rozporządzeniami wykonawczymi i delegowanymi;
2. wszelkimi innymi odpowiednimi przepisami UE, w tym odpowiednimi rozporządzeniami wykonawczymi i delegowanymi, m.in.:
 - a. rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
 - b. rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
 - c. rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
 - d. rozporządzeniem (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 listopada 2003 r. w sprawie zwalczania salmonelli i innych określonych odzwierzęcych czynników chorobotwórczych przenoszonych przez żywność
 - e. rozporządzeniem Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania
 - f. rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002;
 3. ustawą o inspekcji produktów drobiowych wraz ze stosownymi rozporządzeniami i dyrektywami

Możliwe odstępstwa od wyżej wymienionych przepisów:

Przed ubojem:

1. Badanie przedubojowe należy przeprowadzić w rzeźni, a nie w gospodarstwie.
2. Badanie przedubojowe musi zostać przeprowadzone przez urzędowego lekarza weterynarii lub pracownika pomocniczego pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.



PAŃSTWO IZRAEL
MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
Służby Weterynaryjne i Zdrowie Zwierząt
Kontrola Produktów Pochodzenia Zwierzęcego

Po uboju:

1. Badanie poubojowe musi zostać przeprowadzone przez urzędowego lekarza weterynarii lub pracownika pomocniczego pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.

Ponadto zakłady muszą posiadać krytyczny punkt kontroli (CCP), który nie pozwala na widoczne dla oka skażenie odchodami po końcowym myciu wewnętrznym/powierzchniowym przed wprowadzeniem do pierwszego schładzalnika. Urzędowy lekarz weterynarii musi sprawdzić wdrożenie krytycznego punktu kontroli. Po myciu końcowym i monitorowaniu krytycznego punktu kontroli nie przeprowadza się dalszych kontroli koszerności.

II. Kontrole urzędowe dotyczące dobrostanu zwierząt podczas uboju koszernego

Akt uboju koszernego jest dokonywany zgodnie z prawem żydowskim, które nie ma związku z przepisami weterynaryjnymi.

Każdy ubój koszerne powinien odbywać się zgodnie z krajowymi przepisami w zakresie dobrostanu zwierząt dotyczącymi uboju humanitarnego. Przepisy krajowe powinny być równoważne z odpowiednimi sekcjami:

1. Kodeksu zdrowia zwierząt lądowych OIE, rozdział 7.5. Ubój zwierząt, lub
2. rozporządzenia Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania (tekst jednolity) i rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (tekst jednolity), wraz z rozporządzeniami wykonawczymi i delegowanymi.

Oprócz przepisów krajowych IVSAH wymaga, aby właściwy organ centralny każdego



PAŃSTWO IZRAEL
MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
Służby Weterynaryjne i Zdrowie Zwierząt

Kontrola Produktów Pochodzenia Zwierzęcego

kraju prowadzącego wywóz mięsa drobiowego do Izraela wydał instrukcje dotyczące urzędowych kontroli praktyk **uboju koszerne**go. Wyżej wspomniane instrukcje mogą być tłumaczeniem wymogów IVSAH, ale muszą uwzględniać możliwości realizacji urzędowych kontroli praktyk uboju koszerne

Właściwy organ centralny musi wymagać egzekwowania następujących procedur w ramach kontroli urzędowych:

1. Sprawdzenia, czy zakład posiada plan zapewnienia dobrostanu zwierząt **dotyczący uboju koszerne**go zgodnie z niniejszym dokumentem, a także wszystkich aspektów transportu i postępowania ze zwierzętami;
2. Codziennego sprawdzania przez urzędowego lekarza weterynarii, czy zakład realizuje swój plan zapewnienia dobrostanu zwierząt, w szczególności w zakresie:
 - a. czasu transportu i przetrzymywania przed ubojem
 - b. warunków transportu i przetrzymywania
 - c. szybkości linii, zapewniającej odpowiednie wykrwawienie aż do utraty przytomności.
 - d. właściwego postępowania z „treifami”, czyli niekoszernymi ptakami, po uboju i podczas obróbki.
 - e. braku ruchu skrzydeł i innych oznak życia u ptaków wprowadzanych do pomieszczenia, w którym następuje odpierzenie.
 - f. krwawych wylewów na tuszkach jako wskaźnika niewłaściwego postępowania ze zwierzętami lub nadużyć.
 - g. bezpieczeństwa i odpowiedniości sprzętu, który ma kontakt z drobiem, np. klatek.
 - h. innych istotnych etapów określonych w ocenie ryzyka
 - i. wdrożenia działań korygujących i zapobiegawczych w wyniku monitorowania zakładu lub w związku z wcześniejszymi niezgodnościami.
3. Sposobu dokumentowania przeprowadzonych czynności sprawdzających;
4. Działań regulacyjnych w przypadku niezgodności.
5. Sprawdzenia przez wojewódzkiego lub krajowego lekarza weterynarii, czy kontrole urzędowe przeprowadzane w zakładzie są realizowane zgodnie z niniejszymi wytycznymi.

Celem kontroli urzędowych jest zapewnienie, że personel rzeźni i osoby zajmujące się zwierzętami posiadają odpowiednie kompetencje i wykonują swoje zadania zgodnie z zasadami dobrostanu zwierząt.

III. Odpowiedzialność zakładu w zakresie uboju koszernego: **plan zapewnienia dobrostanu zwierząt**



PAŃSTWO IZRAEL
MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
Służby Weterynaryjne i Zdrowie Zwierząt

Kontrola Produktów Pochodzenia Zwierzęcego

Obowiązkiem zakładu jest sporządzenie i wdrożenie planu, który oprócz kwestii związanych wyłącznie z ubojem koszernym, uwzględnia również ogólny dobrostan zwierząt.

Plan zapewnienia dobrostanu zwierząt powinien obejmować standardowe procedury operacyjne oparte na międzynarodowych standardach dla każdego etapu postępowania ze zwierzętami, począwszy od załadunku w celu transportu aż po ubój, aby ograniczyć do minimum cierpienie zwierząt.

Wdrożenie planu obejmuje ocenę ryzyka, monitorowanie, weryfikację, walidację oraz dokumentację wymaganą w przypadku planów bezpieczeństwa żywności.

Przedmiotowy plan powinien uwzględniać następujące zagadnienia:

1. Wyznaczenie specjalisty ds. dobrostanu zwierząt, odpowiedzialnego za ogólną realizację planu zapewnienia dobrostanu zwierząt w zakładzie.
2. Monitorowanie:
 - a. czasu transportu i przetrzymywania przed ubojem
 - b. warunków transportu i przetrzymywania
 - c. szybkości linii, zapewniającej odpowiednie wykrwawienie aż do utraty przytomności.
 - d. właściwego postępowania z „treifami”, czyli niekoszernymi ptakami, po uboju i podczas obróbki.
 - e. braku ruchu skrzydeł i innych oznak życia u ptaków wprowadzanych do pomieszczenia, w którym następuje odpiernianie.
 - f. krwawych wylewów na tuszkach jako wskaźnika niewłaściwego postępowania ze zwierzętami lub nadużyć.
 - g. bezpieczeństwa i odpowiedniości sprzętu, który ma kontakt z drobiem, np. klatek.
 - h. innych istotnych etapów określonych w ocenie ryzyka
 - i. parametrów objętych monitorowaniem:
 - i. wielkości próby
 - ii. częstotliwość
 - iii. osoby odpowiedzialnej
3. Przeprowadzenie działań korygujących i zapobiegawczych na podstawie udokumentowanego badania:
 - a. gdy szybkość linii jest nieodpowiednia.
 - b. gdy procedura uboju nie jest wystarczająco dokładna.
 - c. gdy podczas monitorowania obserwuje się niezgodności.
 - d. w przypadku wszelkich innych kwestii dotyczących dobrostanu zwierząt.
4. Ponowną ocenę procesu uboju zgodnie z ustalonymi zasadami, ze



PAŃSTWO IZRAEL
MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
Służby Weterynaryjne i Zdrowie Zwierząt

Kontrola Produktów Pochodzenia Zwierzęcego

szczególным uwzględnieniem dobrostanu zwierząt.

5. Dokumentowane szkolenia personelu w zakresie prawidłowego postępowania ze zwierzętami i dobrostanu zwierząt. Szkolenia powinny opierać się na uznanych standardach lub ww. przepisach.

Wszelka dokumentacja powinna być dostępna do celów kontroli urzędowych i przeglądu przez audytorów z Izraela.

IV. Odpowiedzialność zakładu w zakresie uboju koszernego: sprzęt i obróbka

Ubój i wykrwawianie:

Podczas uboju ptaki należy trzymać i podtrzymywać za oba skrzydła lub za skrzydło i nogę. Nie należy trzymać ptaków tylko za jedną część ciała.

Stożki do wykrwawiania należy stosować zarówno w przypadku ptaków koszernych, jak i niekoszernych lub wątpliwych. Ptaki należy umieszczać w stożkach do wykrwawiania delikatnie, unikając ich rzucania.

Stosowanie klatek jest niedozwolone w przypadku ptaków niekoszernych lub wątpliwych.

Ptaków nie należy wieszać ani dotykać w żaden inny sposób, dopóki nie przestaną trzepotać. Obróbkę ptaków wątpliwych należy przeprowadzić możliwie jak najszybciej – nie później niż 15 minut po uboju.

Nie wolno obcinać skrzydeł ptakom wątpliwym w celu ich oznaczenia. Można je jednak oznaczyć opaską zaciskową, którą należy zdjąć po odpierzeniu.

Odpieranie:

Do odpierzania ptaków koszernych nie stosuje się gorącej wody. Proces ten nie prowadzi do całkowitego usunięcia piór z tuszki, dlatego też po odpierzeniu mechanicznym należy przeprowadzić odpierzenie ręczne.

Usunięcie piór po procesie odpierzania mechanicznego należy przeprowadzić w pomieszczeniu prowadzącym do pomieszczenia, w którym następuje patroszenie.

Koszerowanie:

Koszerowanie to jedna z procedur żydowskiego rytuału przygotowania mięsa i podrobów. Proces ten składa się z trzech etapów:

- a. moczenia w wodzie;
- b. solenia;
- c. mycia (płukania).

Mięso można zamrozić przed procesem koszerowania i wywieźć w takiej postaci. Można je również koszerować w rzeźni.

Wszystkie procedury koszerowania powinny zostać uwzględnione w zakładowych



PAŃSTWO IZRAEL
MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
Służby Weterynaryjne i Zdrowie Zwierząt

Kontrola Produktów Pochodzenia Zwierzęcego

programach bezpieczeństwa żywności (HACCP-SSOP-SPS) i zweryfikowane przez właściwy organ. We wszystkie procedury w zakresie higieny pracowników mają zostać włączone także władze rabiniczne.

Strefa koszerowania mięsa stanowi integralną część rzeźni, jest jednak całkowicie oddzielona od innych obszarów produkcyjnych i nie może być wykorzystywana do jakichkolwiek czynności innych niż koszerowanie.

Sprzęt do koszerowania powinien być wykonany z łatwej do czyszczenia i dezynfekcji stali nierdzewnej.

Sprzęt do koszerowania powinien obejmować:

1. Schładzalnik zanurzeniowy mogący pomieścić ilość wody ważącej co najmniej 5 razy tyle co waga zanurzonej w danym momencie tuszki drobiowej. Schładzalnik powinien być wyposażony w wodowskaz i termometr podłączony do rejestratorów, przy czym oba urządzenia powinny być łatwo dostępne do odczytu. Woda wykorzystywana do zanurzenia powinna być zdatna do picia, jej temperatura nie powinna przekraczać $+7^{\circ}\text{C}$, a objętość powinna wynosić co najmniej 1,5 litra na tuszkę, która ma zostać poddana koszerowaniu. Woda powinna przepływać przez schładzalnik w kierunku przeciwnym do kierunku przemieszczania mięsa. Wypływ powinien mieć formę przelewu zlokalizowanego blisko punktu wprowadzenia mięsa do schładzalnika.
2. Perforowane stoły ze stali nierdzewnej zapewniające należyte odprowadzanie cieczy oraz pojemniki ze stali nierdzewnej na sól i czerpaki do solenia. Należy stosować suchą i czystą gruboziarnistą sól kamienną, spełniającą międzynarodowe normy dla tego rodzaju soli. Sól należy przechowywać w specjalnie do tego przeznaczonym, zamkniętym magazynie i składować w zamkniętych workach na paletach, aby zapobiec jej zamoczeniu i zanieczyszczeniu. Sól powinna być transportowana do pomieszczenia, w którym następuje solenie, w niekorodujących i łatwych do czyszczenia, suchych pojemnikach, lub dostarczana poprzez otwór w suficie do zbiornika ze stali nierdzewnej. Po soleniu tuszki zostają przeniesione do schładzalnika na wolno poruszającym się przenośniku taśmowym.
3. Automatyczne natryski z wodą zdatną do picia o temperaturze nieprzekraczającej $+2^{\circ}\text{C}$ do usuwania nadmiaru soli przed płukaniem. Nadmiar wody należy odprowadzić. Z łaźni wodnej można korzystać tylko wtedy, gdy woda płynie.
4. Schładzalniki do płukania podwieszonych tuszek drobiowych. Schładzalnik do płukania powinien być wyposażony w wodowskaz i termometr, jak ma to miejsce w przypadku schładzalników zanurzeniowych. Woda wpływająca do zbiornika powinna być zdatna do picia, a jej temperatura powinna wynosić od



PAŃSTWO IZRAEL
MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
Służby Weterynaryjne i Zdrowie Zwierząt

Kontrola Produktów Pochodzenia Zwierzęcego

+2°C do +4°C.

Woda powinna być dostarczana w przeciwnym kierunku do mięsa, przepływając z drugiego końca zbiornika w ilości przynajmniej 1 litra na tuszkę,

i wydostając się poprzez przelew.

- a. Należy prowadzić ciągły zapis temperatury w schładzalnikach, które powinny być monitorowane przez zakład.
 - b. Odczyty temperatury i zapisy z monitorowania powinny być przechowywane i powinny być dostępne w celu przeglądu przez właściwy organ lub izraelskich audytorów.
5. Należy monitorować ilość wody w różnych schładzalnikach i zwiększać ją z odpowiednią częstotliwością, aby zapewnić należyłą czystość tuszek i odpowiednią temperaturę.

Obróbka:

Przed wprowadzeniem tuszek do pomieszczenia, w którym przeprowadza się patroszenie, należy odciąć łapy w stawie skokowym.

Wszystkie etapy obróbki mięsa należy przeprowadzać na tuszkach zawieszonych, a nie leżących na stołach.

Niektóre organy odpowiedzialne za zapewnienie koszerności wymagają rozcięcia tuszki, aby zapewnić jej odpowiednie nasolenie. Jest to dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności, aby podczas tego procesu nie przeciąć przewodu pokarmowego.

Niektóre organy odpowiedzialne za zapewnienie koszerności przeprowadzają kontrolę jelit. Jest to dozwolone, jednak należy zachować ostrożność podczas mycia, aby zapobiec zanieczyszczeniu tuszki.

Niektóre organy odpowiedzialne za zapewnienie koszerności preferują oznaczanie nogi lub tyłu tuszy poprzez ich przecięcie. Nie jest to jednak zatwierdzona procedura, dlatego w przypadku jej zastosowania, taką część należy usunąć przed pakowaniem.

V. Ogólne wymogi IVSAH – znakowanie

Etykieta musi zawierać następujące informacje w języku hebrajskim:

1. Nazwę produktu lub wnętrzości (w tym rodzaj zwierzęcia)
2. Określenie, czy produkt jest świeży czy mrożony
3. Wagę
4. Instrukcję przechowywania (w jakiej temperaturze, informację o tym, że rozmrożonego produktu nie należy ponownie zamrażać)
5. Nazwę i adres producenta



PAŃSTWO IZRAEL
MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
Służby Weterynaryjne i Zdrowie Zwierząt
Kontrola Produktów Pochodzenia Zwierzęcego

6. Urzędowy numer weterynaryjny zakładu
7. Nazwę kraju
8. Nazwę i adres importera
9. Datę uboju, produkcji i termin ważności.

Dodatkowe informacje mogą być podane w innych językach.

Etykieta musi być umieszczona wewnątrz opakowania, a nie na zewnątrz.

Mięsa koszerne nie uważa się za solone ani przetworzone. W związku z tym:

- Nie jest wymagane oznaczenie go jako „mięso solone”;
- Nie jest wymagane podanie informacji o wartościach odżywczych produktu.

Dodatkowe instrukcje dotyczące bezpiecznego postępowania z produktem są zdecydowanie zalecane, lecz nie obowiązkowe.