



# נהלי "חי בריא" למפעל ייצור מזון לבע"ח



"חי בריא" מבקשת לחולל מהפכה באופן צריכת המזון מהחי בישראל, ולספק לצרכני הבשר, העוף, החלב והביצים שקיפות בנוגע למקור מוצרי המזון שהם צורכים. כך יוכלו הצרכנים לתמוך בחקלאות ישראלית אחראית וליהנות ממזון איכותי שהופק בתנאים נאותים.

"חי בריא" מבקשת לקדם צרכנות אחראית, הומאנית ובת קיימה של מוצרי מזון מהחי, התורמת הן לרווחת בעלי החיים בתעשייה זו והן לעובדים בתעשייה זו.

על ידי צריכת מוצרים הנושאים את תו "חי בריא" – תו המוענק למוצרי מזון שמקורם בחיות משק שגדלו בהתאם לדרישות המחמירות של נהלי "חי בריא" – יוכלו הצרכנים לבצע צריכה אחראית התואמת את תפיסתם המוסרית והבריאותית.

נהלי "חי בריא" קובעים דרישות גידול מקיפות ומחמירות שמטרתם להבטיח כי בעלי החיים במשקים גדלים בתנאים המאפשרים להם לבצע פעולות טבעיות ההכרחיות לבריאותם ולרווחתם. עבור כל מין של בעל חיים מובאים בחשבון צרכיו היחודיים מהיבטים שונים, כגון אינטראקציה חברתית, נוחות, בריאות גופנית ונפשית, זאת תוך התייחסות לאתגרים הנובעים מגידול בעל החיים במשק חקלאי לשם ייצור מזון.

תו "חי בריא", המהווה אישור לעמידה בנהלי "חי בריא", הוא אות הצטיינות עבור המגדל ומשקף את מחויבותו לבעלי החיים שבבעלותו, לסביבה שבה הוא פועל ולבריאות ולבטיחות הציבור.

"חי בריא" מפעילה מערך פיקוח על כל שלבי הגידול, העיבוד והשיווק של מוצרי המזון הנושאים את תו "חי בריא", על מנת להבטיח את אמינות השיווק: תו "חי בריא" על מוצרי המזון מבטיח לצרכנים כי מקור המזון במשקי "חי בריא".

נהלי "חי בריא" גובשו על ידי "חי בריא", ואישור העמידה בדרישות תכנית "חי בריא", לרבות האישור להשתמש בתו "חי בריא", ניתן על ידי "חי בריא" בלבד.

נהלי "חי בריא" אינם סטטיים ונתונים לשינוי. "חי בריא" תבחן מדי שנה את הצורך בעידכוןם לאור פרסומם של מחקרים חדשים או ממצאים שיתגלו במשקי החי.

נהלי "חי בריא" אינם תקנים של משרד החקלאות, משרד הבריאות, מכון התקנים או כל גוף ממשלתי אחר.

עמידה בנהלי "חי בריא" היא וולונטרית ואינה באה להחליף כל דרישה הקבועה בחוק.

ההשתתפות בתכנית "חי בריא" היא על בסיס שנתי, וצריך לחדשה מדי שנה.

בנהלים אלו:

- **"אישור" או "תעודת אישור"** - תעודה המונפקת על ידי חי בריא ו/או מי מטעמה לגורם מפוקח עבור התוצרת המפוקחת בדבר אישור עמידה בתכנית חי בריא. האישור תקף ל- 12 חודשים ממועד הנפקתו, בכפוף לעמידה בדרישות התכנית גם במהלך התקופה האמורה.
- **"ביקורת" או "ביקורי הפיקוח"** - מבדק פיקוח לבחינת עמידה בדרישות תכנית חי בריא המבוצע על ידי חי בריא ו/ או מי מטעמה.
- **"חי בריא"** - חי בריא 2014 בע"מ
- **"מדריך המדיניות"** - מדריך אשר גובש על ידי חי בריא ומפורסם באתר חי בריא המפרט את תהליך הפיקוח ומתן האישורים על ידי חי בריא ו/או מי מטעמה, כפי שיהיה מעת לעת.
- **"מפעל"** - מפעל לייצור ולשיווק מזון לבע"ח
- **"משק חי בריא"** - משק חי שהינו בעל תעודת אישור בתוקף;
- **"תוצרת אסורה"/ "חומר אסור"** - מוצרים ו/או רכיבים שבאו במגע עם חומרים שאינם מותרים על פי דרישות "נהלי חי בריא" לענפי הגידול.
- **"נהלי חי בריא"** - הנהלים שגובשו על ידי חי בריא והמפורסמים באתר חי בריא, כפי שיעודכנו מעת לעת.
- **"תוצרת מותרת"** - מוצרים ו/ או רכיבים שאינם באו במגע עם תוצרת אסורה
- **"תוצרת המיועדת למשקי חי בריא"** - תוצרת מותרת המשווקת למשקי "חי בריא"
- **"תוצרת מפוקחת"** - תוצרת אשר לגביה מבקש הגורם המפוקח שיבוצע הליך של בחינה ופיקוח לשם קבלת, שימור, קיום וחידוש תעודת אישור (כהגדרת המונח להלן).
- **"תכנית חי בריא" או "התכנית"** - תכנית שדרישותיה מפורטות בנהלי חי בריא ואשר תהליך הפיקוח ומתן האישורים לה מתואר במדריך המדיניות. כל גורם שנמצא עומד בדרישות התכנית מקבל תעודת אישור (כהגדרת המונח להלן).

- 3.0.1 פירוט סוגי המוצרים ומרכיביהם המיוצרים במפעל - ייערך ברשימה מסודרת ויתויק בתיק "חי בריא"
- 3.0.2 מקור חומרי הגלם המרכיבים את המוצרים ורשימת הספקים יפורטו ברשימה, תוך פירוט לכל מוצר ומוצר.
- 3.0.3 טיפול בתוצרת ובמוצרים המיועדים למשקי "חי בריא" יעשה תוך הפרדה מוחלטת בזמן ובמקום מתוצרת אסורה.
- 3.0.3.1 איזורים במפעל שמתבצע בהם טיפול, שינוע או אחסון של תוצרת מותרת, ישולטו באופן בולט במילים "ייצור תוצרת חי בריא". לאיזור זה יהיו גבולות ברורים ושטחי הפרדה על מנת למנוע מגע ו/ או טיפול בחומר אסור במוצר במוצר המיועד למשקי "חי בריא"
- 3.0.3.2 איזורים במפעל שמתבצע בהם טיפול, שינוע או אחסון של תוצרת אסורה ישולטו באופן בולט. לאיזור התוצרת האסורה יהיו גבולות ברורים ושטחי הפרדה על מנת למנוע מגע ו/ או טיפול בחומר אסור במוצר המיועד למשקי "חי בריא"
- 3.0.3.3 הנהלת המפעל תוודא ביצוע הדרכות לעובדים בדבר המאפיינים הייחודיים של תכנית "חי בריא" ובדבר הצורך בהפרדה וזיהוי נפרדים של תוצרת אסורה מתוצרת המיועדת למשקי "חי בריא" בכל שלבי הייצור, השינוע והאחסון.
- 3.0.4 יוכן נוהל "יצור ושיווק תוצרת מזון המיועדת למשקי חי בריא" הכולל התייחסות לנושאים הבאים: התקשרות עם ספק להזמנת חומר גלם, הובלת חומר גלם למפעל, אחסון חומר גלם לפני ייצור, הכנת המפעל לייצור מוצרים, שיטת הפרדה בזמן ובמקום מתוצרת אסורה, סימון חומר גלם בתהליך, סימון (שילוט) נקודות קריטיות בתהליך הייצור והאריזה, תיאור תהליכי הייצור, תיאור החומרים ושיטות האריזה, אופן סימון מוצר סופי, כללי אחסון למוצר סופי, שיטות ניקיון, חיטוי, והדברת חרקים ומכרסמים.
- 3.0.5 לנוהל "יצור ושיווק תוצרת מזון המיועדת למשקי "חי בריא" יצורפו:
- 3.0.5.1 תרשימי זרימה של תהליכי הייצור.
- 3.0.5.2 מפות של איזורי הייצור ומבני המפעל.
- 3.0.5.3 רשימה של חומרי ניקוי, חיטוי, הדברה, המצויים בשימוש המפעל.
- 3.0.6 המפעל יתאר את שיטת הבקרה הפנימית המיושמת להבטחת מערכת האיכות.

- 3.0.7 יישמר תיעוד נתוני רכישה של חומרי הגלם לתהליך הייצור של תוצרת המיועדת למשקי "חי בריא" – העתקי תעודות משלוח ורשימה מרכזת.
- 3.0.8 יישמר תיעוד כמויות של מוצר סופי המיועד למשקי "חי בריא" שיוצרו ע"י המפעל ומאזן טכנולוגי. בתיעוד יפורטו כמויות הייצור לכל יום ייצור, ותיערך רשימה מרכזת לכל מוצר ומוצר. התיעוד ינוהל באופן יאפשר זיהוי ועקיבות מאצוות ייצור/משלוח ספציפית, לאצוות חומרי הגלם והתשומות שנכנסו לתהליך.
- 3.0.9 יישמר תיעוד תוצאות בדיקות מעבדה למוצר סופי ו/או חומר גלם או תהליכים. המפעל יקבע מדיניות ברורה לבדיקת שאריות חומר הדברה בתוצרת המיועדת למשקי "חי בריא", ע"פ תכנית הערכת סיכונים.
- 3.0.10 המפעל יתעד חריגות ותלונות הנוגעות לתוצרת המיועדת למשקי "חי בריא" במהלך השנה ותיעוד הטיפוליים בהם. התיעוד יוצג למפקח בעת המבדק.
- 3.0.11 מפעל המעבד מזון מן החי יתעד את פעולותיו לפי פקודת מחלות בע"ח.
- 3.0.12 המפעל יחזיק אישור יצרן בר תוקף של משרד הבריאות ואישור של המשרד להגנת הסביבה.
- 3.0.13 המפעל ישמור על סביבת עבודה נקייה ממפגעים ומזהמי סביבה.
- 3.0.14 עותק נהלי גידול חי בריא וכן נהלי "חי בריא למרכזי מזון" יהיו נגישים לאחראי על פעילות הייצור במפעל.
- 3.0.15 למפעל יהיה נוהל החזרה יזומה (RECALL) שיאפשר החזרת מוצר שנמצא לא מתאים לדרישות החוק ותקנותיו. נוהל זה יתורגל ע"י המפעל לבדיקת היתכנות וישימות.
- 3.0.16 סקר סיכונים – בכל אתר שנעשית בו פעילות של תוצרת מותרת ותוצרת אסורה נדרש ביצוע סקר סיכונים. לאחר ביצוע הסקר יש לזהות את נקודות התורפה, לקבוע פעילות מונעת ולשנות את נוהל העבודה בהתאם. ביצוע סקר סיכונים יתועד ויבדק ע"י המפקח.
- 3.0.17 הדרכות עובדים: האחראי על תחום "חי בריא" במפעל יוודא ביצוע הדרכות לכל העובדים הקשורים לטיפול בתוצרת המיועדת למשקי "חי בריא", ביחס לסיכונים למגע עם תוצרת אסורה, ליושרת המוצר ולדרכי מניעת סיכונים אלו.
- 3.0.18 כל המסמכים המוגדרים כדרושים להימצא בתיק "חי בריא", ישמרו לתקופה של שנתיים מיום יצירתם, לפחות, במצב שבו יהיו נגישים וזמינים לפיקוח ולשכפול ע"י המפקח מטעם חי בריא המבצע את הביקורת
- 3.0.19 כל חריגה מדרישות נהלים אלו תדווח לחי בריא תוך יומיים ממועד החריגה.