



## 1. מטרת הנוהל:

- 1.1. נוהל זה מגדיר את דרישות ניהול "חי בריא" בנקודת ייצור ו/או מכירה, להבטחת שרשרת עקיבות מוצרי "חי בריא" עד הגעתו ללקוח.
- 1.2. "תיק היצרן ו/או נקודת הייצור ו/או המכירה" מצורף כנספח. ההנחיות לבנייתו ולתחזוקו מצוינות בנוהל.

## 2. פרופיל נקודת הייצור/ המכירה:

- 2.1. מנהל נקודת הייצור ו/או המכירה יגדיר את תחומי עיסוקה (ייצור (רשיון יצרן)/ אחסון/ עיבוד/ אריזה/ מכירה/ מסעדה).
- 2.2. בכל אחד מתחומי העיסוק יפורטו סוגי הפעולות ומאפייניהן (להלן דוגמאות):
  - 1.1.1. ייצור: סוג פעילות הייצור, מזמין העבודה, הלקוחות, אופן האחסון והסימון.
  - 1.1.2. אחסון: רק חי בריא או מעורב, רבעי בקר או נתחים, אופן האחסון והסימון.
  - 1.1.3. עיבוד: הפרדה לנתחים, חיתוך, טחינה.
  - 1.1.4. אריזה: אריזה בוואקום, אריזה ברשת, אווירה מבוקרת, כלי קיבול וסימון.
  - 1.1.5. מכירה: עמדות תצוגת נתחים, מדפי מוצרים ארוזים, כלי קיבול וסימון.
  - 1.1.6. מסעדה: צלייה, אפייה, טיגון, שעות פעילות
- 2.3. אם חלק מהפעולות מבוצעות באתר אחר, יש לציין את המיקום ואת שיטת ניהול העמידה בדרישות תכנית חי בריא. יש לאשר שיטה זו על ידי חי בריא.
- 2.4. בכל תחום פעולה יש לציין את שם ותפקיד הגורם האחראי לעמידה בדרישות תכנית חי בריא.
- 2.5. כלל פרטי סעיף זה יתועדו בטופס פרופיל נקודת הייצור ו/או המכירה, מבנה ארגוני ובעלי תפקיד: ט1 בתיק היצרן/ נקודת הייצור ו/או המכירה.

## 3. עקרונות התנהלות "חי בריא" בנקודת הייצור ו/או המכירה:

- 3.1. בעל נקודת הייצור ו/או המכירה ומנהליה יכירו את דרישות תכנית חי בריא. הם יתחייבו לפעול מתוך מחויבות ויושרה לעמידה בהן ובדרישות החוק המחייבות בנושאי מזון בארץ.
- 3.2. נקודת הייצור ו/או המכירה תוסמך על ידי חי בריא לעמידה בדרישות תכנית חי בריא ותחדש הסמכה זו אחת לשנה.
- 3.3. הסמכה זו מתירה לבעלי נקודת הייצור ו/או המכירה לעשות שימוש בתו חי בריא בתחומי פעולתם (דלת הכניסה למפעל, מקררי תצוגה, מוצרים, תפריט סועדים, אמצעי שיווק ותקשור) ובלבד שיבדלו בין מוצר חי בריא לאחר.
- 3.4. בכל מקרה, לא יעשה שימוש בתו זה לפריט או מוצר שאיננו "חי בריא"!



- 3.5 מוצר שחלק מרכיביו חי בריא וחלק לא- ניתן לסמן בתו זה רק את רכיבי חי בריא.
- 3.6 מנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה יפעיל תהליכי בקרה ושיפור מתמיד וכן ייזום שיפורים מול הנהלת "חי בריא".
- 3.7 מסמך פירוט לעיקרי מדיניות האיכות של חי בריא, חתום על ידי מנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה, יתויק כטופס עמידה במדיניות חי בריא: ט2 בתיק נקודת הייצור ו/ או המכירה.

#### 4. מבנה ותשתיות:

- 4.1 יש לצרף תכנית מבנה של נקודת הייצור ו/ או המכירה (התכנית שאושרה על ידי הרשות המקומית, ועליה פירוט אזורי הפעילות השונים, או כל שרטוט מבהיר אחר)
- 4.2 התכנית תתויק כטופס תכנית המבנה: ט3 בתיק נקודת הייצור ו/ או המכירה.
- 4.3 בעל נקודת הייצור ו/ או המכירה אחראי לעמידת המבנה והתשתיות של נקודת הייצור ו/ או המכירה בדרישות החוק המחייבות בארץ לנושא.
- 4.4 ניקיון נקודת הייצור ו/ או המכירה יבטיח עמידה בהיגיינה האישית והיצורית שנדרשת בחוק.

#### 5. חומרי גלם חי בריא- ספקים:

- 5.1 מלאי ח"ג חי בריא ינוהל בנקודת הייצור ו/ או המכירה כפריט נפרד (מאפשר ביצוע מאזן מסה).
- 5.2 ח"ג אלו יירכשו רק מספקים שאושרו לחי בריא ובידיהם אישור תקף לכך.
  - 5.2.1 חי בריא מפרסמת באתר שלה רשימה מעודכנת של משקים ומגדלים מאושרים בתכנית "חי בריא": <http://haibari.co.il/משקי-חי-בריא/> ושל אטליזים ויצרנים המאושרים "חי בריא" <http://haibari.co.il/נקודות-מכירה/>
- 5.3 נקודת הייצור ו/ או המכירה תנהל רשימת ספקים לכל חומר גלם.
- 5.4 לרשימה יצורפו מפרטי חומר הגלם (מסמכי תיאור המוצר וצורת אריזתו).
- 5.5 רכש חומרי הגלם ובחינת קבלתו לנקודה יתייחסו לדרישות המצוינות במפרט.
- 5.6 רשימת הספקים, בצירוף האישורים, ככל שרלוונטי, יתויקו כטופס רשימת ספקים מאושרים ט4 בתיק נקודת הייצור ו/ או המכירה.



### חומרי גלם חי בריא- ניהול החומר:

#### בחינת מלאי ברמה יומית:

מנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה יבחן מידי יום את כמות ותוקף כל פריט במלאי.

פריט שפג תוקפו יוצא מהמלאי ולא ייכנס לשימוש.

יש לוודא מתאם בין המלאי הקיים למלאי המדווח בפריט הנפרד. כל חריגה תדווח למנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה ותטופל מול חי בריא.

#### הזמנת ח"ג:

יש לציין בהזמנה את שם הפריט ואת מועד אספקתו הצפוי.

#### ביקורת קבלה:

הפריטים ילוו בתעודת משלוח ויבחנו עם הגעתם לנקודת הייצור ו/ או המכירה:

- סימון חי בריא על גבי הפריט
- סימון חי בריא בתעודת המשלוח
- איכות הפריט מול דרישות המפרט
- כמות מול הזמנה

יש להטביע חותמת בקרה על גב תעודת המשלוח ולתעד בה את תוצאות הבקרה. תעודות אלו יישמרו בתיק נקודת הייצור ו/ או המכירה על פי סדר רץ. רק פריטים מאושרים ייכנסו למקרר המלאי.

#### חריגים בקבלה:

אם אותרו חריגים, יש לעכב את הקבלה, לציין זאת כהערה בחותמת הבקרה. יש לידע את המנהל ולפעול על פי הנחיותיו. כל חריגה תובא לידיעת חי בריא (טלפונית או במייל) וביחד עם מנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה יסוכמו דרכי הפעולה. חריגות חוזרות ומהותיות ינהלו מול חי בריא, עד לפתרון המלא.

#### הוצאה לשימוש:

- הוצאה לשימוש תנוהל בשיטת FIFO.
- תיעוד כמות ותאריך ההוצאה.
- יש להקפיד על שימוש בפריט הנפרד בכל תנועות המלאי.
- פריטים של מוצרי חי בריא, היוצאים מיצרן לנקודות מכירה, יסומנו באופן ברור כתוצרת חי בריא בתעודות המשלוח ועל גבי הפריטים עצמם (כגון במדבקות)





## 6. מבנה ארגוני:

6.1 מנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה יגדיר מבנה ארגוני ויוודא שהוא מוכר וברור לכולם. לכל בעל תפקיד יוגדר תחום אחריות וסמכות שיבטיח עמידה בדרישות תכנית חי בריא.

6.2 מבנה ארגוני ורשימת בעלי התפקידים שאחראים לנושא חי בריא יתועדו פרופיל נקודת הייצור ו/ או המכירה, מבנה ארגוני ובעלי תפקיד ט1 בתיק נקודת הייצור ו/ או המכירה.

## 7. הדרכת עובדים ומנהלים:

7.1 מנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה יגדיר הוראות עבודה שיבטיחו עמידה בדרישות תכנית חי בריא.

7.2 עובדים ומנהלים חדשים יודרכו בנושאים הבאים:

- מהות ועקרונות חי בריא.
- דרישות תכנית חי בריא והוראות העבודה להבטחת העמידה בדרישות אלו.
- היגיינה אישית וסביבתית.

7.3 עובדים ומנהלים יעברו ריענוני הדרכה בכל פעם שיוגדר בהם שינוי כלשהו.

7.4 באחריות מנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה לוודא עמידה שוטפת בהוראות העבודה ובדרישות תכנית חי בריא.

7.5 מעקב הדרכות יתועד בטופס מעקב הדרכות ט5 בתיק נקודת הייצור ו/ או המכירה.

## 8. מדידה ובקרה:

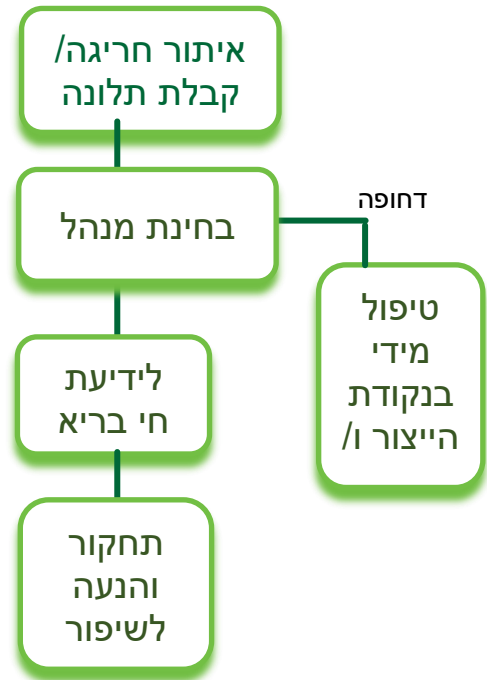
8.1 מנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה ישתף פעולה עם חי בריא בעת ביצוע מבדקי האישור בנקודת הייצור ו/ או המכירה. במבדקים תיבחן העמידה בדרישות תכנית "חי בריא".

התוצאות יועברו לחי בריא ולמנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה ויתויקו בתיק נקודת הייצור ו/ או המכירה.

8.2 בנוסף, המוצרים יידגמו באופן שוטף על ידי לקוח סמוי מטעם חי בריא וייבחנו במעבדה חיצונית להתאמתם למשקי חי בריא.



### 9. טיפול בחריגים ובתלונות לקוחות:



#### קבלת התלונה:

עובד או מנהל המקבל תלונת לקוח (בע"פ או במייל), או איתר חריג בפריטי חי בריא- יפנה את המידע למנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה.

#### בחינה ראשונית:

המנהל יבחן את החריגה/ תלונה, יקבע וינחה לדחיפות הטיפול בה. אירוע דחוף יטופל במידי על פי הנחיות המנהל.

#### מעורבות חי בריא:

כל חריגה/ תלונה תובא לידיעת חי בריא (טלפונית ובמייל). יחד עם המנהל יסוכמו דרכי הפעולה.

חריגה/ תלונה חוזרת/ מהותית – תובא לידיעת חי בריא ותטופל לפתרונה.

#### למידה ושיפור:

תחקור חריגה/ תלונה יכלול את חתכי הבחינה הבאים:

- חומרת החריגה/תלונה, השלכות על פריטים אחרים, חזרתיות.
- איתור גורמי הכשל והנחיית פעולות מתקנות ומונעות
- ביצוע פעילויות השיפור, תוך ווידוא האפקטיביות שלהן
- מענה הולם למתלונן
- תיעוד הנ"ל בטופס ניהול חריגים ט6 בתיק נקודת הייצור ו/ או המכירה

### 10. ניתוח נתונים ושיפור מתמיד:

10.1. מנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה יסקור אחת לחודש את מידע האיכות המתועד בתיק נקודת הייצור ו/ או המכירה הכולל:

- איכות ח"ג וספקים
- חריגים/תלונות
- ממצאי ניתוח זה יועברו לידי חי בריא

10.2. מנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה יעודכן באמצעות דוח הפיקוח של חי בריא לגבי

ממצאי בקרה חריגים שהתגלו אצלו בעת הביקורת. מנהל נקודת הייצור ו/ או המכירה יגדיר פעולות תיקון ומנע מתאימות ויגיש לחי בריא את הפעולות המתקנות. הוכחות כגון תמונות, קבלות, חשבונות וכו' יכולות להינתן כחומרים תומכים על מנת לבסס את השלמת הפעולות המתקנות והעמידה בנהלים.

### 11. נספחים:

11.1. טפסי תיק נקודת הייצור ו/ או המכירה

11.2. דוחות מבדק הגורם המאשר.

11.3. דוגמאות מדבקות סימון חי בריא

11.4. עלוני מידע חי בריא