



**משרד  
הבריאות**  
לחיים בריאים יותר

שרותי בריאות הציבור  
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

מס': 30001916

**הנחיה: יצור מזון מן החי מוכן לאכילה ללא טיפול טרמי מלא מיום: 27.12.2009**

מכתב מס' 278-08 מיום 30.12.2008

מכתב מס' 33076709 מתאריך 27.12.2009

החל מתאריך 1.1.2010 יצור והגשת מוצרי מזון מן החי מוכנים לאכילה אשר בתהליך ייצורם אינם עוברים טיפול טרמי מלא יתבצע רק במידה יעסק המזון מבצע הערכת סיכונים מתאימה.

במפעלים הערכת הסיכונים תכלול במסגרת היתר ל-GMP.

מובהר בזאת כי מפעלים אשר אין בידם היתר GMP המייצרים מוצרים מן החי מוכנים לאכילה ללא טיפול טרמי מלא ידרשו להציג עד 30.6.2010 מערכת אבטחת בטיחות (HACCP).

לעניין מוצרי עוף, אין לייצר ולשווק מוצרי עוף מוכנים לאכילה ללא שעברו טיפול בחום המגיע ל- 70 מעלות צלזיוס במרכז המוצר.

דרישה זו הנה בנוסף ליתר הדרישות שעל המפעל לעמוד לצורך קבלת רישיון יצרן.