



17707214

הנחיה בנושא: תנאים לייצור חלב נאקות ומוצריו
מיום ז' באדר ב תשע"ד, 9 במרץ 2014

הנחיה זו מסדירה את הדרישות למחלבה המייצרת חלב נאקות ומוצרי חלב נאקות, לרישוי ולתהליכי הייצור, לרבות לעניין הטיפול בחום ולמוצר המוגמר במטרה להבטיח את בטיחות המוצר ואיכותו.

דרישות אלה מהוות תוספת לדרישות צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (ייצור חלב), התשכ"ז-1967 ונוהל פיקוח וטרינרי על ייצור חלב נאקות, נוהל מספר 01.04-12 של השירותים הוטרינריים.

הגדרות

חלב – נוזל, למעט קולוסטרום, המתקבל ע"י חליבה טוטלית ובלתי פוסקת של בהמה חולבת, בריאה ובעלת עטין בריא מבלי להוסיף או לגרוע מהחלב פרט לשומן.

קולוסטרום – תפריש עטינים הנחלב עד תום 4 ימים מההמלטה.

בהמה – נאקה.

חלב נאקות – חלב המתקבל מנאקה בלבד.

מחלבה – כהגדרתה בצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (ייצור חלב), התשכ"ז-1967.

דרישות לחלב נאקות גולמי

מקור

מקור החלב יהיה מעדר נאקות חולבות, בריאות ללא מחלות זואונוטיות מדבקות, אשר נמצא בפיקוח השירותים הוטרינריים ובהתאם לקריטריונים שייקבעו על ידם ואשר נבדק לפחות פעמיים בשנה ע"י רופא וטרינר.



שרותי בריאות הציבור
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

חליבה

החליבה תבוצע במקום ובתנאים מבוקרים, בהתאם לדרישות נוהל פיקוח וטרינרי על ייצור חלב נאקות 01.04-12.

העברה

העברת חלב הנאקות ממקום החליבה למחלבה תעשה במיכל תיקני, ברכב מקורר ומאושר להובלה בקירור.

דרישות לחלב נאקות לשתייה

רישוי ותהליכי ייצור

רישוי:

הגשת תכניות לשם רישוי תעשה בהתאם לתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב-1972, הוראות כלליות כאמור בסעיף 3 לתקנות הנ"ל, ובהתאם למדריך "לקראת רישיון יצרן" המפורסם באתר שירות המזון הארצי

http://www.health.gov.il/PublicationsFiles/Manufacturer_License.pdf

ייצור:

התנאים התברואיים במחלבה יהיו בהתאם לתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב-1972. במחלבה תיושם מערכת HACCP מתועדת ומתוחזקת.

טיפול בחום:

במטרה להבטיח את בטיחות המוצרים, חלה חובת פסטור חלב נאקות בהתאם לתנאי הפסטור המפורטים מטה ובהסתמך על מערכת HACCP המיושמת במפעל. כמו כן, יבוצע פסטור גם לחלב נאקות המשמש כחומר גלם לייצור מוצרים שונים. התנאים המינימליים לפסטור הם: 63°C למשך 30 דקות לפסטור מנתי ו- 73°C למשך 16 שניות לפסטור רציף. ניתן לפסטור בתנאים מחמירים לעומת התנאים המינימליים (טמפרטורת הפסטור או זמן השחייה בטמפרטורת הפסטור יהיו גבוהים מהנקוב בתנאים המינימליים).



שרותי בריאות הציבור
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

משרד
הבריאות
לחיים בריאים יותר

דרישות כלליות

למוצר יהיו הטעם, הריח, הצבע והסמיכות האופייניים לחלב נאקות. לא יורגשו במוצר טעם ו/או ריח זר.

האריזה

חומרי האריזה יתאימו לתקנים ותקנות התקפים בישראל ובהעדרם, לדרישות לחומרי אריזה למוצרי מזון של המנהל הפדרלי למזון ולתרופות בארצות הברית (FDA) או לדרישות באיחוד האירופי.

המוצר ייארז באריזה שתהיה נקייה מבפנים ומבחוץ ולא יהיו עליה סימני לכלוך נראים לעין. האריזה לא תוסיף למוצר ריח, טעם וצבע כלשהו ולא תגרום לזיהום המוצר. האריזה תשמור על האפיונים האורגנולפטטיים האיכותיים של המוצר ותמנע חדירת זיהום כלשהו.

מזהמים

חלב הנאקות יעמוד בכל דרישות החוק לנוכחות מזהמים ביולוגיים וכימיים (מיקרוביולוגיה, שאריות ביולוגיות, מתכות כבדות וחומרי הדברה) המוגדרות לחלב (ת"י 284 (חלב פרה לשתייה), תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), תקנות מחלות בע"ח (מניעת שאריות ביולוגיות) ועוד).

סימון

סימון המוצר יהיה בהתאם לדרישות כל דין, לרבות בהתאם לדרישות תקן ישראלי 1145 סימון מזון ארוז מראש ותקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ד-1993.

שם המוצר

שם המוצר יהיה "חלב נאקות..." בתוספת ציון התהליך לטיפול בחום שהחלב עבר.

ייחוס סגולות ריפוי

סימון המוצר לא יכלול ייחוס סגולות ריפוי וכן לא ייוחסו למוצר כל סגולות ריפוי בכל מדיה שהיא בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (איסור ייחוס סגולות ריפוי למצרך מזון), התשל"ח-1978.

דרישות הנחיה זו באות להוסיף על דרישות כל דין.