##### **הכנסת השש-עשרה** נוסח לא מתוקן

**מושב רביעי**

**פרוטוקול מס' 594**

**מישיבת ועדת הכלכלה**

יום ראשון, ה' באדר התשס"ו (5 במרץ, 2006), שעה: 10:00

**סדר היום**: תקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות) (תיקון), התשס"ו-2006.

**נכחו**:

חברי הוועדה:

אמנון כהן - היו"ר

גלעד ארדן

אבשלום וילן

דוד טל

מוזמנים:

עו"ד אפרת אביאני – לשכה משפטית, משרד החקלאות ופיתוח הכפר

יורם לוי – מנהל מינהל מוצרי צריכה, משרד התמ"ת

עו"ד ברוך לוברט – מחלקה משפטית, משרד האוצר

ד"ר ינון יוני – מנהל היחידה הוטרינרית בפועל, משרד הבריאות

עו"ד שמעון אולמן, היועץ המשפטי, הרבנות הראשית

ד"ר נפתלי פולק – ממונה בכיר על פרויקטים בתקינה, מכון התקנים

עו"ד ישראל רוזובסקי – תנובה

יורם קרון – מנכ"ל בקר תנובה

יוחאי בן זכרי – מנהל מפעל בקר תנובה

עמי גולדין – מנכ"ל "נטו אחזקות"

דוד עזרא – יו"ר "נטו אחזקות"

נמרוד הגלילי – מנהל תחום ענפי, איגוד לשכות המסחר

ד"ר רוברטו דלה רוקה – מנהל איכות "שופרסל", איגוד לשכות המסחר

ד"ר חוסה שביאנסקי – רופא וטרינרי, "הריבוע הכחול", איגוד לשכות המסחר

ד"ר זוהר דבורקין – מנהל השירות הוטרינרי ירושלים, ארגון הרופאים הרשותיים

מנהלת הוועדה: לאה ורון

ייעוץ משפטי: עו"ד אתי בנדלר

רשמה: שושנה מקובר

**תקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות) (תיקון), התשס"ו-2005**

היו"ר אמנון כהן:

שלום רב, אני פותח את ישיבת הוועדה בנושא: תקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות) (תיקון), התשס"ו-2005.

זהו המשך דיון. התקיים דיון בנושא הזה ב-19 בדצמבר, 2005. שמענו את כל הצדדים, ולפני שנקבל החלטה רצינו לבדוק מספר דברים. הועלו כאן סוגיות של כשרות ותקינה.

פניתי לרבנות הראשית, וקבלתי תשובה לפיה אין בעיה מבחינה הלכתית. גם מבחינת מכון התקנים אין בעיה. גם ממשרד הבריאות נאמר לי שברגע שנעביר את התקנות שר הבריאות יחתום עליהן. הרב מאיר רוזנטל ראש לשכת הרב הראשי לישראל הרב יונה מצגר כותב שהם בדקו את הדברים, ומבחינת הרבנות הראשית הם עומדים--

אתי בנדלר:

מי שחתום על המכתב הוא ראש אגף הכשרות הרב יעקב סבג.

היו"ר אמנון כהן:

ברגע זה אני נכנס ישר לקריאת התקנות.

דוד טל:

אני קורא כאן כי "נטו מ.ע. אחזקות" הגישה לאחרונה עתירה במטרה למנוע שיווק בשר טחון. מדוע הוגשה הבקשה הזאת של מניעת שיווק הבשר הטחון?

ישראל רוזובסקי:

העתירה נמשכה בחזרה.

עמי גולדין:

סליחה, זה לא מדויק.

דוד טל:

זה לא מה שרשום כאן; כתוב שלא הוצא צו בינים בעתירה.

ישראל רוזובסקי:

הייתי בבית המשפט. שני השופטים הציעו לנציגי "נטו" בלשון עדינה ויפה למשוך את העתירה. הם משכו את העתירה, ו"תנובה" והמשיבים ויתרו על ההוצאות.

עמי גולדין:

שמי עמי גולדין, מנכ"ל קבוצת "נטו מ.ע.", שהגישה את העתירה.

זה לא מדויק. כבוד השופט ברק אמר שמאחר והתקנה עדיין לא תוקנה, הוא מציע לנו שלא לדון בה, כיוון שאפשר לדון בה רק פעם אחת. הוא הציע לנו לעשות זאת רק אחרי התקנות. הוא אמר: מבלי שהוא מתייחס לענין. לפני כן, היינו רוצים להוסיף כמה מילים, ברשותך.

היו"ר אמנון כהן:

דיברת בפעם הקודמת.

עמי גולדין:

יש לנו דברים נוספים.

דוד עזרא:

שמי דודי עזרא, יו"ר מועצת המנהלים של קבוצת "נטו".

אני לא רוצה לחזור על הטיעונים שנאמרו בישיבות הקודמת. אני מעלה נקודה אחת, ויש לי בקשה ליושב-ראש: נמצאים כאן נציגי משרד הבריאות, ואני רוצה שכבודו ישאל את נציגי משרד הבריאות אם הם חושבים שהם יכולים לאכוף את התקנה הזאת בחנויות ובסופרים, לאחר שתאשרו את התקנה הזאת. חשוב לי לשמוע את תשובתם של משרד הבריאות, וחשוב לי שזה יירשם בפרוטוקול הוועדה. זאת כל הבקשה שלנו.

ינון יוני:

שמי ד"ר ינון יוני, מנהל היחידה הווטרינרית בפועל במשרד הבריאות.

הסוגיות האלה עלו מספר פעמים – הן בנושא הסכנות והן בוועדות מומחים של מכון התקנים--

דוד עזרא:

שים לב, שאלתי ביחס לפיקוח.

היו"ר אמנון כהן:

אבקש לאפשר לו לסיים, ואם הוא לא ידייק בדבריו, אדוני יוכל להוסיף.

ינון יוני:

עמדנו גם בנושא הזה של הדרישות - - - כגודל הסיכון כך גודל הדרישות. גם הדרישות עצמן, ברמה המקצועית, וגם בנושא הפיקוח, במובנים לא קטנים – ואעמוד עליהם במידת הזמן – עמדנו על החמרה במובן מסוים. כאשר אנחנו מדברים על ייצור, שיווק והובלה, הנושא הקריטי מבחינתנו – מעבר לנושא של ייצור בשר טחון לא מצונן ושל שיווק שבלאו הכי מתבצעים היום – יש נקודה קריטית, שהיא נושא ההובלה. גם בדרישות ובתנאים, שהם חלק מהצו, ביקשנו--

דוד טל:

למה אתה אומר שזו נקודה קריטית?

דוד עזרא:

כי זה מסוכן לציבור.

דוד טל:

היו מקרים רבים של קלקול קיבה בעקבות אכילת בשר טחון? אתה יכול להרגיע אותי שאני יכול לאכול בשר טחון כזה, שמובילים אותו--

דוד עזרא:

הוא לא יכול להרגיע אותך.

היו"ר אמנון כהן:

אבקש שלא תפריע, עם כל הכבוד.

דוד עזרא:

הוא לא נותן תשובות נכונות. לא באנו לבזבז את זמנה של הוועדה. אני מציע להתמקד.

דוד טל:

את החברה שלך אתה מנהל, אבל כאן יש יושב ראש.

היו"ר אמנון כהן:

אם תפריע לי לנהל את הדיון, לא תקבל תשובות.

היו"ר אמנון כהן:

אבקש לשאול את נציג משרד הבריאות: גם בדיון הקודם עלו חששות מבחינת הצינון ברמה מסוימת של קור – כל הייצור וההובלה, עד שהוא מגיע לסיר של עקרת הבית. לגבי כל התהליך הזה שכנעתם אותי בדיון וגם בטלפון אחר כך. חבר הכנסת טל לא השתתף לכן שכנעתם אותי בטלפון ובדיון. כאן מעלים סוגיות, חבר הכנסת שמחון, ואנחנו חייבים לקבל החלטות. זו החלטה שקשורה גם לבריאות הציבור ולהרבה מאוד דברים. כיוון שהיו לי התלבטויות, רציתי פרק זמן נוסף כדי לבדוק. אני בדקתי והשתכנעתי, אבל נמצאים כאן חברי כנסת שצריכים לקבל החלטה, ואני רוצה שגם הם ישתכנעו. לכן תצטרך להתייחס לדברים שנאמרו כאן, וגם לדבריו של מר עזרא.

יוני ינון:

ההחמרה בדרישות ובפיקוח בתחום הייצור, ההובלה והשיווק באו לידי ביטוי בחובה להציב רופא וטרינר במפעל שמייצר בשר טחון מצונן, כפיקוח. בנוסף, דרשנו חובת פיקוח של רופא וטרינר בנקודות הביניים של אחסון הבשר, ובנקודות המכירה דרשנו שזה יתבצע אך ורק במקומות שיש בהם בקרת איכות ורופא וטרינר.

דוד טל:

סליחה, אבל אדוני דיבר על בעיה קריטית בהובלה, ואתה מדבר עכשיו על תחנות אחרות.

יוני ינון:

אני אגיע לכך. ראשית, הנושאים האלה באו לידי ביטוי מספר פעמים. ביחס לנושא ההובלה: כיוון שההובלה היא באמת נקודה קריטית, הצבנו דרישות חד-משמעיות להובלה לא רק ברכב ההובלה, שיתאים לנושא הטמפרטורה, אלא גם ב"תרמובוקס", וזה שונה ממה שהיה עד היום. כלומר, ההובלה תצטרך להתבצע בתוך צידניות בתוך רכבי הקירור על מנת להבטיח את נושא הטמפרטורה. ביחס לנושא הפיקוח שהועלה גם בנושא ההובלה: דרשנו גם ממשרד החקלאות--

דוד טל:

היום זה לא מתבצע כך?

יוני ינון:

זה נושא חדש.

היו"ר אמנון כהן:

לכן יש תקן חדש במכון התקנים.

יוני ינון:

בנושא ההובלה, ביקשנו ממשרד החקלאות, שגם הוא - - - בתיקון התקנה, לשמור גם על נושא הסטטוס-קוו של בדיקות המשנה – בדיקות טרם שיווק. הבשר אמור להיבדק על ידי הרופא הווטרינר של הרשות המקומית, במסגרת הבדיקות, כשם שנעשה - - - במוצרים מן החי, בבשר ומוצריו, כך גם בנושא--

אבשלום וילן:

ד"ר ינון, אנחנו לא הראשונים שעושים את זה. במדינות העולם אין את אותם תקנים?

יוני ינון:

אני לא חוזר על זה.

דוד טל:

אדוני, מה פירוש "אני לא חוזר על זה"? אתה נמצא כאן בוועדה, ואני לא מבין בנושא הזה. כדי להצביע על זה אתה צריך להסביר לי. אני צריך להבין, ואם אני לא אבין, לא אתמוך בבקשה שלך.

היו"ר אמנון כהן:

חבר הכנסת טל, תן לו להסביר לך.

דוד טל:

הוא לא רוצה להסביר.

היו"ר אמנון כהן:

הוא מסביר.

דוד טל:

לא, הוא אומר שהוא כבר הסביר בעבר.

יוני ינון:

ראשית, התקנה שלפנינו היא תקנה של משרד החקלאות, ולא של משרד הבריאות. לכן אני אומר שהדיונים בנושא הזה כבר - - -

אחזור לנושא הרקע, אבל אסיים בנושא הפיקוח, כי נשאלתי לגביו: בנושא הזה דרשנו גם בתנאים שתתבצע בדיקה של המוצרים האלה טרם שיווק. נקודה נוספת היא נקודת הבקרה גם בנקודות המכירה עצמן: נקודות המכירה לא תוכלנה לאחסן את הבשר בכלל; תהיה הגעה ישירה למקרר ייעודי, ומשם זה יימכר. הפיקוח שם יהיה בצורה שניתנה - - - במסגרת הדרישות, ניתנה שם - - - לגורמי פיקוח – מהנדסי שירות מזון, מהנדסי בריאות הסביבה ורופאים רשותיים – לעצור נקודה כזו, ככל שהדרישות לא מתקיימות. אם כן, גם בהבט של הפיקוח יש את היכולת - - -

היו"ר אמנון כהן:

האם חברת נטו מתכוונת להכנס בעתיד לשוק הבשר הטחון?

דוד עזרא:

אנחנו יצרנים גדולים של בשר טחון קפוא. ה"חיה" הזאת של בשר טחון טרי לא קיימת במדינת ישראל 50 שנה.

היו"ר אמנון כהן:

לכן מכינים תקן חדש.

דוד עזרא:

לא נכנס לשאלה מדוע מכינים תקן חדש.

היו"ר אמנון כהן:

שאלתי שאלה, ואבקש שתשיב לשאלה – כן או לא: האם בעתיד הקרוב או הרחוק אתם מתכוונים להכנס לזה?

עמי גולדין:

אני אשיב לך, אדוני.

היו"ר אמנון כהן:

למה, מר עזרא לא יכול להשיב?

דוד עזרא:

אנחנו ניכנס רק כשהענין יהיה מסודר. ד"ר ינון לא השיב לשאלה ששאלתי. הוא ענה מסביב. הוא ענה שבייצור יהיה בסדר ושבהובלה יהיה בסדר, אבל הוא לא ענה על השאלה מי יפקח בנקודת המכירה על מכירת הבשר הבעייתי הזה. אין פקחים. שיגיד לנו כמה פקחים יש לו. הוא מתחמק מהתשובה.

היו"ר אמנון כהן:

כמה זמן אתה צריך כדי להכנס לתהליך?

דוד עזרא:

אנחנו לא צריכים שום דבר. אנחנו שאלנו שאלה: איזה פיקוח יהיה בנקודת המכירה, וד"ר ינון לא משיב על כך.

היו"ר אמנון כהן:

שאלתי שאלה, ואני רוצה לקבל עליה תשובה: אם החברה שלך רוצה להכנס לתחום הזה בעתיד--

דוד עזרא:

במצב הקיים אנחנו לא נכנס, כי זה יהרוג אנשים. לכן השאלה שלי היא שאלה ממוקדת, כדי שמחר בבוקר תהיה גם תשובה כתובה. שאלתי: מי יפקח בנקודת המכירה על המוצר. לא שמעתי תשובה.

היו"ר אמנון כהן:

אדוני המכובד, לאחר שנאשר את התקנות, זה עובר לשר הבריאות. אם שר הבריאות במדינת ישראל חושב שזה יהרוג אנשים, אני בטוח שהוא לא יחתום. אין לי צוות מקצועי כדי לבדוק את הענין. לכן התקנות האלה מקבלות כאן אישור ראשוני. לאחר מכן זה עובר למכון התקנים, למשרד התמ"ת, למשרד הבריאות - - - לכן נעבור כעת לקריאת התקנות.

אפרת אביאני:

תקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות) (תיקון), התשס"ו-2006

**סעיף 1 – תיקון ההגדרות**

"בתקנה 1 לתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), התשכ"ד-1964 (להלן – התקנות העיקריות), במקום הגדרות "בשר מצונן", "בשר טחון", "בשר קפוא" ו"בשר טרי" יבוא:

"בשר גולמי" – בשר המיועד למאכל אדם במצבו הטבעי לאחר שחיטת הבהמה;

"חבילת בשר" – בשר המיועד למאכל אדם אשר עבר תהליך פירוק מעצמות השלד כולן או מקצתן, חיתוך או טחינה ונארז בחבילה טרם הוצאתו מבית המטבחיים;

"חבילת בשר מצונן" – חבילת בשר שכל חלק בה נמצא בטמפרטורה שבין אפס מעלות צלזיוס ל-4 מעלות צלזיוס מעל לאפס, למעט חבילת בשר טחון.

"חבילת בשר טחון" – לרבות תוספות לה ולרבות חבילת בשר קצוץ, ולרבות תוספותיה;

"חבילת בשר טחון מצונן" – חבילת בשר טחון שכל חלק בה נמצא בטמפרטורה שבין אפס מעלות צלזיוס ל-2 מעלות צלזיוס מעל לאפס".

היו"ר אמנון כהן:

הערות, בבקשה.

דוד טל:

אדוני היושב ראש, אני חושב שמיותר לרשום "בין אפס מעלות צלזיוס ל-4 מעלות צלזיוס מעל האפס". ברור שמדובר ב-4 מעלות.

אפרת אביאני:

זה תיקון של המחלקה לחקיקת משנה. הכוונה ברורה, אבל אנחנו העברנו את זה - - -

דוד טל:

כשאומרים את מזג האוויר, אומרים 20 מעלות צלזיוס מעל האפס.

אבשלום וילן:

מישהו יכול לטעון בבית המשפט - - - גם בפרנהייט לא קבלתי פה, אבל נחיה עם זה.

אפרת אביאני:

שלא יהיה ספק.

היו"ר אמנון כהן:

יש הערות לסעיף ההגדרות?

**ה צ ב ע ה**

בעד אישור סעיף 1 – פה אחד

סעיף 1 אושר.

היו"ר אמנון כהן:

אנחנו מאשרים את סעיף ההגדרות. נעבור לסעיף 2.

אפרת אביאני:

**סעיף 2 – תיקון תקנה 57**

"בתקנה 57 לתקנות העיקריות –

1. במקום תקנת משנה (א) יבוא:

"(א) לא יוביל אדם בשר מתחום בית מטבחיים אלא ברכב בעל ארגז קיבול המצויד ביחידת קירור עצמאית תקינה".;

(2) תקנת משנה (ב) – תימחק;

היו"ר אמנון כהן:

מהי תקנת משנה (ב)?

אפרת אביאני:

"על אף האמור בתקנת משנה (א), מותרת הובלת בשר מבית המטבחיים למקום אחר בתחום הרשות המקומית שבה נמצא בית המטבחיים...". אנחנו לא רוצים את זה. אנחנו רוצים שכל הובלת בשר – גם אם היא באותה רשות מקומית – תבוצע עדיין באותו כלי רכב בעל יחידת קירור. לכן מחקנו את התקנה.

"(3) בתקנת משנה (ג), במקום "טרי, לא מצונן" יבוא "גולמי".

השינוי נובע מכך שעשינו איחוד של ההגדרות בסעיף ההגדרות.

"(4) בתקנת משנה (ד), במקום "מצונן" יבוא "גולמי".

היו"ר אמנון כהן:

האם יש הערות לסעיף 2?

**ה צ ב ע ה**

בעד אישור סעיף 2 – פה אחד

סעיף 2 אושר.

היו"ר אמנון כהן:

אם כן, אישרנו את סעיף 2.

אפרת אביאני:

**סעיף 3 – החלפת תקנה 58**

"במקום תקנה 58 לתקנות יבוא:

סעיף 58 – צינון בשר

"לא יוציא אדם בשר גולמי מתחום בית מטבחיים אלא לאחר שעבר אחד התהליכים המפורטים להלן:

(1) צינון לטמפרטורה של 8 מעלות צלזיוס לפחות מעל לאפס;

(2) הקפאה לטמפרטורה של 10 מעלות צלזיוס לפחות מתחת לאפס;"

דוד טל:

מה היה קודם?

אפרת אביאני:

קודם היה: "לא יוציא אדם בשר מתחום בית מטבחיים אלא לאחר צינונו עד לטמפרטורה שלא תעלה על 8 מעלות צלזיוס בתוכו". כלומר, היה מחויב בצינון עד 8 מעלות. אנחנו עשינו הבחנה בין מה שקורה בפועל – ושימו לב שמדובר כאן בבשר גולמי, ולא בחבילת בשר, שיוצא בנתחים כשהוא מצונן או קפוא – ורצינו שהתקנות ישקפו את המציאות הזאת.

היו"ר אמנון כהן:

האם יש הערות לסעיף 3?

**ה צ ב ע ה**

בעד אישור סעיף 3 – פה אחד

סעיף 3 אושר.

היו"ר אמנון כהן:

אם כן, אנחנו מאשרים את סעיף 3.

דוד טל:

אבקש להפנות שאלה לנציג משרד הבריאות: האם קורה משהו לבשר הזה, שנמצא כרגע בהקפאה של מינוס 10 מעלות, וכתוצאה מהטמפרטורה שסביבו הוא עולה לטמפרטורה של 8 מעלות? האם בתהליך הזה קורה משהו לבשר עצמו?

יוני ינון:

אתה מדבר על תהליך של הפשרה.

דוד טל:

האם כתוצאה מכך מספר החיידקים עולה? מתי החיידקים מתחילים לחגוג?

יוני ינון:

אשיב ברמת העיקרון: ככל שמתבצע - - - בתהליך ההפשרה, קיימת גם - - - של חיידקים.

דוד טל:

וזה עדיין לא מסוכן?

יוני ינון:

לא. אבל התהליך הזה הוא תהליך ידוע.

אפרת אביאני:

**סעיף 4 – תיקון תקנה 59**

"בתקנה 59 לתקנות העיקריות:

(1) במקום תקנת משנה (א) יבוא:

"(א) לא יכין אדם חבילת בשר בבית מטבחיים, ולא ימכור אדם חבילת בשר שהוכנה בבית מטבחיים אלא אם כן הוא בית מטבחיים תעשייתי כמשמעותו בסעיף 75 לפקודה, ולפי היתר מאת מנהל השירותים הווטרינריים (להלן – היתר להכנת חבילת בשר)".

(2) אחרי תקנת משנה (ד) יבוא:

"(ה) על חבילת בשר טחון מצונן יחולו, בנוסף לאמור בתקנה זו, הוראות צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון), התשל"ו-1975 או צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון חי מתובל), התשל"ו-1975 (להלן – צווי הפיקוח), לפי הענין".

דוד טל:

מה זה "בית מטבחיים תעשייתי, כמשמעותו בסעיף 75 לפקודה"?

אפרת אביאני:

בית מטבחיים תעשייתי הוא בית מטבחיים שעומד בתנאים מחמירים יותר בהשוואה לבתי מטבחיים אחרים. רק בבית מטבחיים תעשייתי מותר לייצר חבילת בשר - - -

דוד עזרא:

יש רק שניים כאלה במדינת ישראל – "מרבק" בבאר טוביה, ו"תנובה".

אפרת אביאני:

נכון.

דוד טל:

"זוגלובק" לא נחשב?

קריאה:

זה לא בית מטבחיים.

דוד עזרא:

זה חוק תנובה.

היו"ר אמנון כהן:

סיימנו עם סעיף 4, נעבור לסעיף 5.

אפרת אביאני:

**סעיף 5 – תיקון תקנה 60**

"בתקנה 60 לתקנות העיקריות –

(1) במקום תקנת משנה (א) יבוא:

"(א) לא יכין אדם חבילת בשר בבית מטבחיים אלא במבנה שהטמפרטורה בו אינה עולה על 14 מעלות צלזיוס מעל לאפס, ואולם על חבילת בשר טחון מצונן יחולו הוראות צווי הפיקוח, לפי הענין."

(2) בתקנת משנה (ב), המילה "נטחן" – תימחק.

(3) במקום תקנת משנה (ג) יבוא:

"(ג) חבילת בשר, למעט חבילת בשר טחון מצונן שקוימו לגביה הוראות צווי הפיקוח, לפי הענין, וחבילת בשר מצונן, יתוקפא בחדר הקפאה מהירה מיד לאחר אריזה, לטמפרטורה שלא תעלה על המפורט להלן:

(1) חבילת בשר טחון קפוא – 18 מעלות טלזיוס מתחת לאפס;

(2) חבילת בשר קפוא שאינו טחון – 12 מעלות צלזיוס מתחת לאפס."

זה לפי הדרישות של הרופאים.

היו"ר אמנון כהן:

יש הערות לסעיף 5?

דוד טל:

מדוע מחקנו את המילה "נטחן" בסעיף משנה (2)?

אפרת אביאני:

ראינו שהופכים את כל הכללים ל"בשר טחון", והמילה "נטחן" לא שייכת.

דוד טל:

זו ההערה של האקדמיה ללשון?

אפרת אביאני:

לא, זו היתה ההערה שלי.

בסעיף 60(ב) נכתב: "בשר שפורק, בותר לבתרים, נטחן ולא נארז בחבילות". אבל למעשה לא יכול להיות בשר שנטחן, ולא נארז.

אתי בנדלר:

אני מבקשת לחזור בכל זאת לתקנה 4, המתקנת את תקנה 59. נאמרה כאן הערת אגב, לפיה מעתה ניתן יהיה להכין חבילות בשר רק בשני בתי מטבחיים.

היו"ר אמנון כהן:

לא, נאמר שקיימים שני בתי מטבחיים.

אתי בנדלר:

האם זה משנה את המצב המשפטי הקיים? האם קודם ניתן היה להכין חבילות בשר במקומות נוספים, ועכשיו יש צמצום של מספר המקומות?

אפרת אביאני:

גם כך אפשר היה להכין חבילת בשר רק בבית מטבחיים תעשייתי.

אתי בנדלר:

זה המצב המשפטי הקיים היום, בהתאם לתקנות?

אפרת אביאני:

התקנות המקוריות, לפני תיקונן, קבעו שחבילת בשר תצא במצב קפוא. עדיין אפשר היה לייצר חבילת בשר רק באותם מקומות בהם אפשר היה לייצר – בבית מטבחיים תעשייתי – ואת זה לא שינינו. בתיקון הזה אנחנו אומרים שחבילת בשר אפשר גם לא קפוא אלא גם מצונן, ואלה התנאים. הענין של בית מטבחיים תעשייתי הוא לחדד.

היו"ר אמנון כהן:

מחר יכולים לעבוד ארבעה-חמישה בתי מטבחיים כאלה?

אפרת אביאני:

אם הם יעמדו בתנאים, ויקבלו היתר לפי סעיף 75 לפקודה ממנהל השירותים – יהיו עוד בתי מטבחיים תעשיתיים. בוודאי.

היו"ר אמנון כהן:

אם כן, לא מונעים מאף אחד לפתוח בית מטבחיים?

אתי בנדלר:

האם אין בתיקונים שאתם מציעים כדי לצמצם את מספר המקומות המורשים להכין חבילות בשר?

אפרת אביאני:

להכין חבילות בשר – לא. זה ייתן אפשרות למי שמכין חבילות בשר להכין גם חבילות בשר טחון מצונן.

רוברטו דלה רוקה:

שמי ד"ר דלה רוקה. אני רופא וטרינר של השופרסל, אבל הייתי רופא ראשי לבתי מטבחיים בעבר.

על פי החוק, הכנת חבילת בשר לא מוגבלת רק לבתי מטבחיים תעשייתיים; זה מחייב שורה של תנאים – חדרים מיוחדים, וכולי. עובדה היא שבית המטבחיים חולון, שאיננו בית מטבחיים תעשייתי, קיבל בעבר אישור להכין חבילות בשר כיוון שהיה לו אגף מיוחד להכנת חבילות בשר. למעשה, אם מתרגמים את זה מהחוק היבש, זהו מבנה שהוא מפעל בשר צמוד לבית המטבחיים. זה היה המקרה היחיד, למיטב זכרוני, שבו בית מטבחיים שאיננו תעשייתי הכין חבילות בשר.

אתי בנדלר:

כלומר, המצב המשפטי החדש, שייווצר אם התקנות יאושרו, ימנע ממי שלכאורה יכול היה לעשות, אם כי לא בצע זאת בפועל.

רוברטו דלה רוקה:

לאמיתו של דבר, בית המטבחיים חולון, שהוא היחיד שאני זוכר, היה יכול לענות גם על התנאים של בית מטבחיים תעשייתי, אבל הוא לא היה כזה. אני לא יודע מדוע. החוק בזמנו חוקק עבור בית המטבחיים "מרבק" בשנות ה-70, והוא היה חוק קצת פוליטי – בית מטבחיים שיש לו קומה מתחת, שבו זורקים את - - -

אתי בנדלר:

הוועדה לא מאשרת תקנות ולא מחוקקת חוקים עבור בית מטבחיים זה או אחר. הראיה היא ראייה רוחבית ללא ספק – בודקים את הנימוקים הענייניים העומדים ביסוד הדרישות. אם המשרד בא ואומר שאלה נימוקים ענייניים שמצדיקים את הדרישות, ובעצם אין במצב המשפטי החדש כדי לצמצם את מספר המקומות שהיו מורשים קודם לכן, אני חושבת שיכולה לנוח דעתם של חברי הכנסת. כיוון שנזרקה ההערה הזאת, חשבתי שראוי להבהיר זאת.

רוברטו דלה רוקה:

אגב, בסעיף 59 – הכנת חבילות בשר – בגוף התקנות, ולא בתוספת של בית המטבחיים התעשייתי. אני רוצה להזכיר לכבוד יושב-ראש הוועדה, שבית מטבחיים תעשייתי פטור על פי חוק מבדיקות - - -

דוד עזרא:

לכן זה לא מתחבר לפיקוח שהזכיר ד"ר ינון.

ישראל רוזובסקי:

זה איננו נכון, משום שבתנאי ההיתר שפורסמו, יש את כל הוראות הפיקוח, שהן יותר חמורות - - -

דוד עזרא:

זה לא נכון.

אבשלום וילן:

אדוני היושב ראש, אני רוצה להבין דבר אחד: יש כאן הגדרה חדשה של בשר מצונן, וקבעו תנאים, לפיהם כרגע שני בתי מטבחיים תעשיתיים עומדים בהם, אבל מי שיעשה הכשרה יכול להכנס כמקום שלישי. כלומר, אנחנו לא יכולים להתפשר על נורמות של איכות בריאותית רק משום שלא כולם הכשירו כרגע. אז הם יכשירו.

דוד עזרא:

נאמרו כאן דברים שאינם מדויקים, בלשון המעטה, על ידי נציגי משרד החקלאות ומשרד הבריאות. אני מפעיל בית מטבחיים תעשייתי, ובית מטבחיים תעשייתי לא עובר בדיקות משנה. לכן המוצר הזה צריך לעבור בדיקות משנה, אלא אם כן ישנו את כל הדברים האלה. לכן אין עליו פיקוח. לכן התרעמתי ושאלתי שאלה פשוטה, שלא קבלתי עליה תשובה – וביקשתי שזה יירשם בפרוטוקול: מי יפקח על המוצר הזה בחנויות? לא שמעתי ממשרד הבריאות תשובה אם הוא יכול או לא.

אתי בנדלר:

איך זה מתקשר לשאלה השניה?

דוד עזרא:

זה מתחבר באופן מדויק. בהתייחס לדבריו של ד"ר דלה רוקה: טוחנים היום בשר בשופרסל.

רוברטו דלה רוקה:

בכל הסניפים.

דוד עזרא:

בכל הסניפים של הרשתות טוחנים היום בשר בסופר. מחר בבוקר, אם התקנה הזאת תאושר, וכל הדברים יזוזו, יכול להיות שאי אפשר יהיה לטחון בסניפים את הבשר הטחון. לכן אני מעיר את תשומת לבם לכך.

אתי בנדלר:

האם זה נכון שלא ניתן יהיה לטחון יותר בשר במרכולים?

אפרת אביאני:

אני לא רואה מה יש בתקנות האלה, שמונע - - -

דוד עזרא:

אז תסביר להם איך אתה מפקח היום על הטחינה ברשתות, ד"ר ינון.

אפרת אביאני:

לענין השאלה הראשונה: אם מסתכלים על הנוסח הקודם של תקנה 59, רואים שגם בנוסח הקודם של תקנה 59(א), אותו אנחנו מבקשים לשנות, נאמר: "לא יכין אדם חבילה מבשר טרי, מבשר מצונן, מבשר קפוא, מבשר קפוא שהופשר או מבשר טחון... ולא ימכור אדם חבילת בשר אלא לפי היתר מאת מנהל השירותים הוטרינריים (להלן – היתר להכנת חבילת בשר)".

כלומר, כדי להכין חבילת בשר צריך היתר של מנהל הישרותים. את אותו הדבר אנחנו אומרים כאן, רק בצורה--

דוד עזרא:

מאותו רגע אף אחד אחר לא יוכל לטחון בסופרים. לכן נלחמים על התקנה הזאת.

היו"ר אמנון כהן:

תודה. נתקדם הלאה.

אפרת אביאני:

**סעיף 6 – תיקון תקנה 62**

"בתקנה 62 לתקנות העיקריות, אחרי תקנת משנה (ג) יבוא:

"(ד) על אריזה של חבילת בשר טחון מצונן יחולו, בנוסף לאמור בתקנה זו, הוראות צווי הפיקוח, לפי הענין".

לאה ורון:

תקנה 5 אושרה.

היו"ר אמנון כהן:

כן, תקנה 5 אושרה.

היו"ר אמנון כהן:

האם יש הערות לסעיף 6?

**ה צ ב ע ה**

בעד אישור סעיף 6 – פה אחד

סעיף 6 אושר.

היו"ר אמנון כהן:

אנחנו מאשרים את סעיף 6.

אפרת אביאני:

**סעיף 7 – החלפת תקנה 63**

"במקום תקנה 63 לתקנות העיקריות, יבוא:

סעיף 63 – הוצאת חבילת בשר מהמבנה והובלתה

(א) לא יוציא אדם חבילת בשר מהמבנה שהוכנה בו אלא אם כן היא חבילת בשר טחון מצונן שקוימו לגביה הוראות צווי הפיקוח לפי הענין, חבילת בשר מצונן או חבילת בשר שהוקפאה לפי תקנות אלה, וכל חלק שבה מצוי בטמפרטורה שאינה עולה על הטמפרטורה שנקבעה לסוגה בתקנה 60(ג).

(ב) לא יוביל אדם חבילת בשר מן המפורטות להלן אלא ברכב כאמור בתקנה 5(א), שהטמפרטורה בארגז הקבילו בו, במשך כל זמן ההובלה, אינה עולה על המפורט להלן:

(1) חבילת בשר טחון קפוא – 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס;

(2) חבילת בשר קפוא שאינו טחון – 12 מעלות צלזיוס מתחת לאפס;

(3) חבילת בשר טחון מצונן – 2 מעלות צלזיוס מעל לאפס;

(4) חבילת בשר מצונן שאינו טחון – 4 מעלות צלזיוס מעל לאפס".

היו"ר אמנון כהן:

האם יש הערות לסעיף 7?

**ה צ ב ע ה**

בעד אישור סעיף 7 – פה אחד

סעיף 7 אושר.

היו"ר אמנון כהן:

סעיף 7 אושר.

אפרת אביאני:

**סעיף 8 – החלפת מונח**

"כל מקום בתקנות 65, 66, 67, 68, 69, 71 ו-73 שנאמר "בשר טרי" יבוא במקומו "בשר גולמי".

היו"ר אמנון כהן:

יש הערות לסעיף 8?

**ה צ ב ע ה**

בעד אישור סעיף 8 – פה אחד

סעיף 8 אושר.

היו"ר אמנון כהן:

סעיף 8 אושר.

אפרת אביאני:

**סעיף 9 – תיקון תקנה 75**

"בתקנה 75 לתקנות העיקריות, אחרי "בתוספת השתים-עשרה" יבוא: "ואם יש לו רשיון יצרן לפי צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון, ייצורו והחסנתו), התשכ"א-1960"."

יש לנו תקנה נוספת של תחילה, אותה אנחנו רוצים--

אתי בנדלר:

את יכולה להסביר את התקנה שהקראת?

אפרת אביאני:

זו דרישה של משרד הבריאות, שבקשו להוסיף רישיון יצרן לדרישות מבית המטבחיים.

אתי בנדלר:

זה רישיון מיוחד?

אפרת אביאני:

זה רישיון - - - לפי צו אחר, כדי שתהיה הרמוניה בין כל הרישיונות שנדרשים, הן מצידנו והן מצד משרד הבריאות.

אבשלום וילן:

האם יש בית מטבחיים שאין לו רישיון יצרן?

אתי בנדלר:

מדובר רק בבית מטבחיים תעשייתי.

דוד עזרא:

אין רישיון יצרן תעשייתי.

רוברטו דלה רוקה:

זה באחריות משרד החקלאות, ולא משרד הבריאות.

אפרת אביאני:

רצינו להוסיף סעיף תחילה. נשמעה הערה לגבי האופן שבו ייכנסו הצווים לתוקף - - - וחשבנו שנכון יהיה לכתוב.

אתי בנדלר:

נכון. כיוון שמדובר במספר צווים ותקנות שאמורים להכנס לתוקפם באותו יום, הצעתי ליועצת המשפטית של משרד החקלאות להוסיף סעיף תחילה לכל הצווים והתקנות, ולקבוע יום אחד כדי לוודא שכולם ייכנסו ביחד. אני מבינה שהם נענו להצעתי.

אפרת אביאני:

כן. "תחילתן של תקנות אלה ביום תחילתם של צווי הפיקוח."

אתי בנדלר:

חשבתי שאתם קובעים--

היו"ר אמנון כהן:

אני רוצה תאריך – שבוע, שבועיים, עשרה ימים.

אתי בנדלר:

מדוע לא תקבעו תאריך תחילה גם לגבי צווי הפיקוח, ותדאגו שכולם יפורסמו--

דוד עזרא:

כי הם לא מסוכמים על כך עם משרד הבריאות. אתם מאשרים כאן משהו שעדיין לא - - -

אתי בנדלר:

הוצהר בפירוש שמשרד הבריאות כבר אישר את כל - - -

דוד עזרא:

זה לא נכון.

היו"ר אמנון כהן:

כמה זמן לכולם ביחד?

אפרת אביאני:

שבועיים או שלושים יום – אני לא יודעת.

אבשלום וילן:

כבוד עורכת-הדין, אנחנו מלומדי ניסיון כאשר משרדים ממשלתיים – בעיקר החקלאות והבריאות – מתווכחים ביניהם לתפארת מדינת ישראל. זה לוקח זמן. אבקש שתנקבו כעת תאריך ברור – שבועיים, חודש או חודשיים.

היו"ר אמנון כהן:

לא, עד סוף החודש.

אתי בנדלר:

אני לא יודע אם הם יספיקו לפרסם את זה ברשומות עד סוף החודש. אולי 15 באפריל?

היו"ר אמנון כהן:

לא, 1 באפריל.

לאה ורון:

אדוני היושב ראש, כותב לך שר החקלאות הקודם במכתבו, כי "שר הבריאות הגיש לוועדת העבודה, הרווחה והבריאות בקשה לתיקון צווי הפיקוח ביום 31 במאי 05. התקיים בוועדת העבודה, הרווחה והבריאות דיון בבקשה, ובסופו ניתן אישור עקרוני לצווים." זה היה במאי.

דוד עזרא:

אבל הצווים עדיין לא מפורסמים.

אתי בנדלר:

ודאי שהם לא מפורסמים, כי הם - - -

דוד עזרא:

לא, הם מתקנים אותם כל יום.

היו"ר אמנון כהן:

עד 1 לאפריל.

דוד עזרא:

אני חוזר ואומר שלא שמעתי אם משרד הבריאות אומר שיש לו את האפשרות לפקח על המוצר. אפשר לשמוע תשובה על כך?

היו"ר אמנון כהן:

הוא הסביר.

דוד עזרא:

הוא לא הסביר. הוא לא נתן תשובה, כבוד היושב ראש.

היו"ר אמנון כהן:

אני מבין שהתשובה לא מספקת אותך – זו זכותך.

דוד עזרא:

לא שמעתי אותה.

היו"ר אמנון כהן:

אני שמעתי, וזה סיפק אותי.

אבשלום וילן:

כבוד היושב ראש, אני מבין שהקרב כאן של האנשים המכובדים הוא למעשה טיעונים לבג"ץ. אנחנו הרשות המחוקקת, ולא השופטת. לכן אם מונח לידינו המכתב, ואמר כאן נציג משרד הבריאות את אשר אמר, אני מציע להסתפק בכך. אם הם ירצו ללכת אחר כך להליך שיפוטי, זאת זכותם המלאה. אנחנו רשות מחוקקת ולא רשות שופטת.

דוד עזרא:

אם היית עובד נכון כרשות מחוקקת, היית משנה חוק ולא עובד דרך ועדות. אם היית עובד מסודר, היית משנה את החקיקה הראשית, ולא הולך דרך ועדת הרווחה ודרך ועדת הכלכלה כאשר הצווים עדיין לא גמורים.

שמעון אולמן:

שמי עו"ד שמעון אולמן, יועץ משפטי של הרבנות הראשית.

אבקש למען ההבהרה, משום שנדמה לי שאין לי בעיה, אבל אני מבקש להבין מעו"ד אביאני: מבחינת הליכי כשרות הבשר, אין בחידושים הנוכחיים משום פגיעה בנורמה הקיימת בנוגע לתקנות שהיו בתוקף עד היום מבחינת השחיטה וכדומה. האם זה נכון?

אפרת אביאני:

בהליך השחיטה – שום דבר.

היו"ר אמנון כהן:

בקשר לתאריך, אבקש מכל המשרדים הנוגעים בדבר להוציא את כל הצווים עד 1 לאפריל – שכולם יתאמו את עצמם. אבקש שתעמדו ותכבדו את החלטת הוועדה, לפיה ב-1 באפריל הכל ייצא לדרך, יאושר ויפורסם.

אנחנו מצביעים כעת על כל התקנות ביחד: תקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות) (תיקון), התשס"ו-2006.

**ה צ ב ע ה**

בעד אישור התקנות – רוב

נגד – אין

נמנעים - 1

תקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות) (תיקון), התשס"ו-2006, אושרו.

היו"ר אמנון כהן:

תודה לכולכם. הישיבה נעולה.

הישיבה ננעלה בשעה: 10:40