צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (איכות חלב), תשי"ח-1958

רשויות ומשפט מנהלי – מצרכים ושירותים – פיקוח – חלב

תוכן ענינים

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | פרק ראשון: הוראות כלליות | [Go](#med0) | 3 |
| סעיף 1 | הגדרות | [Go](#Seif1) | 3 |
| סעיף 2 | תחולה | [Go](#Seif2) | 3 |
|  | פרק שני: איכות חלב וחלב מפוסטר | [Go](#med1) | 3 |
| סעיף 3 | תקן תברואי לגבי חלב | [Go](#Seif3) | 3 |
| סעיף 4 | תקן תברואי לגבי חלב מפוסטר | [Go](#Seif4) | 3 |
| סעיף 5 | הוראות תברואיות להעברת חלב מפוסטר ושיווקו | [Go](#Seif5) | 3 |
|  | פרק שלישי: חובותיו של יצרן | [Go](#med2) | 4 |
| סעיף 6 | הוראות תברואיות לייצור חלב מפוסטר | [Go](#Seif6) | 4 |
| סעיף 7 | קירור | [Go](#Seif7) | 4 |
| סעיף 8 | סינון | [Go](#Seif8) | 4 |
| סעיף 9 | פיסטור | [Go](#Seif9) | 4 |
| סעיף 10 | מילוי בקבוקי חלב | [Go](#Seif10) | 4 |
| סעיף 11 | כיסוי או סגירה | [Go](#Seif11) | 4 |
| סעיף 12 | סימון | [Go](#Seif12) | 4 |
| סעיף 13 | העברה לתבניות | [Go](#Seif13) | 4 |
| סעיף 14 | קירור החלב המפוסטר | [Go](#Seif14) | 4 |
| סעיף 15 | הציוד המשמש לייצור חלב מפוסטר יהא נקי ומחוטא | [Go](#Seif15) | 5 |
| סעיף 16 | תדירות הבדיקות התברואיות וסוגיהן | [Go](#Seif16) | 5 |
|  | פרק רביעי: מערכת הפיסטור | [Go](#med3) | 5 |
|  | סימן א': מיתקני פיסטור | [Go](#hed20) | 5 |
| סעיף 17 | השסתום | [Go](#Seif17) | 5 |
| סעיף 18 | מנגנון אזעקה | [Go](#Seif18) | 5 |
| סעיף 19 | פעולת השסתום | [Go](#Seif19) | 5 |
| סעיף 20 | בקורת פעולת השסתום | [Go](#Seif20) | 5 |
| סעיף 21 | מיכל השוואה | [Go](#Seif21) | 5 |
| סעיף 22 | אין לעקוף את תהליך הפיסטור | [Go](#Seif22) | 5 |
| סעיף 23 | קביעת תקופת השהייה | [Go](#Seif23) | 5 |
|  | סימן ב': מודדי חום | [Go](#hed21) | 6 |
| סעיף 24 | מדחום רגיל ומדחום רושם | [Go](#Seif24) | 6 |
| סעיף 25 | בקורת דיוקם של מודדי חום | [Go](#Seif25) | 6 |
| סעיף 26 | זהות מדידות הטמפרטורות | [Go](#Seif26) | 6 |
| סעיף 27 | עקומות הרישום | [Go](#Seif27) | 6 |
| סעיף 28 | שעת הרישום | [Go](#Seif28) | 6 |
| סעיף 29 | אין לשנות פעולת המדחום הרושם | [Go](#Seif29) | 6 |
| סעיף 30 | הסוג, הדיוק ומהירות ההגבה של מדחומים רגילים | [Go](#Seif30) | 6 |
| סעיף 31 | הסוג, הדיוק ואופן הרישום של מדחומים רושמים | [Go](#Seif31) | 6 |
| סעיף 32 | החובה לשמור על הלוח או סרט הרישום | [Go](#Seif32) | 6 |
|  | פרק חמישי: הממונה על הפיסטור | [Go](#med4) | 6 |
| סעיף 33 | הממונה על הפיסטור | [Go](#Seif33) | 6 |
| סעיף 34 | חובותיו של הממונה על הפיסטור | [Go](#Seif34) | 6 |
|  | פרק ששי: עובדי מחלבה | [Go](#med5) | 7 |
| סעיף 35 | העסקת עובדים | [Go](#Seif35) | 7 |
| סעיף 36 | נקיון העובדים | [Go](#Seif36) | 7 |
| סעיף 37 | בריאות העובדים | [Go](#Seif37) | 7 |
| סעיף 38 | בדיקות רפואיות | [Go](#Seif38) | 7 |
|  | פרק שביעי: הוראות שונות | [Go](#med6) | 7 |
| סעיף 39 | הוראות תברואיות כלליות | [Go](#Seif39) | 7 |
| סעיף 40 | שמירת דינים | [Go](#Seif40) | 7 |
| סעיף 41 | תחילה | [Go](#Seif41) | 7 |
| סעיף 42 | השם | [Go](#Seif42) | 7 |

צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (איכות חלב), תשי"ח-1958[[1]](#footnote-1)\*

בתוקף סמכותי לפי הסעיפים 5 ו-15 לחוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, תשי"ח-1957, ובתוקף שאר הסמכויות הנתונות לי לפי כל דין, אני מצווה לאמור:

פרק ראשון: הוראות כלליות

1. בצו זה –

הגדרות

"חלב" – נוזל, למעט קולוסטרום, המתקבל על ידי חליבה בלתי פוסקת ועד גמירא של פרה חולבת, בריאה ובעלת עטין בריא, מבלי להוסיף לנוזל או לגרוע ממנו דבר, פרט לשומן;

"פיסטור" – תהליך של חימום החלב לטמפרטורה שמתחת לנקודת ההרתחה, בפרק זמן הדרוש להשמדת גורמי מחלות-אדם העלולים להימצא בחלב;

"חלב מפוסטר" – חלב שעבר תהליך פיסטור, הנתון בבקבוק זכוכית, הסגור במכסה אלומיניום, או הנתון במיכל אחר שאושר על-ידי המנהל הכללי של משרד הבריאות והמסומן כמפורט בצו זה;

"ניקוי" – תהליך של סילוק כל זיהום הנראה לעין, או הניתן למישוש, או הנותן ריח;

"חיטוי" – תהליך של השמדת חיידקים באמצעים כימיים או פיזיים;

"יצרן" – אדם שהוא בעל מחלבה או בעל מקום שמייצרים או מעבדים בו חלב וכל מיני תוצרת חלב, לרבות אדם שמחלבה או מקום כאמור נתון להנהלתו, לפיקוחו או להשגחתו;

"הוראות תברואיות" – תנאים המונעים זיהום חלב או חלב מפוסטר בגורמי מחלות, כדי שיהיו ראויים לצריכת אדם;

"הממונה על הפיסטור" – אדם שנתמנה לכך על ידי יצרן;

"המנהל" – המנהל הכללי של משרד הבריאות לרבות עובדי משרד הבריאות אלה:

(1) מנהל לשכת בריאות מחוזית או נפתית;

(2) מנהל המחלקה לתברואה;

(3) התברואן הארצי לחלב וכן תברואן חלב מחוזי או נפתי;

(4) רופא, מהנדס-תברואה ותברואן שהוסמך בכתב על-ידי המנהל הכללי של משרד הבריאות לצורך ביצוע הוראות צו זה.

2. יצרן חייב לקיים כל הוראה מהוראות צו זה אף אם אין היא מטילה במפורש את החובה עליו.

תחולה

פרק שני: איכות חלב וחלב מפוסטר

3. לא ייצר אדם חלב מפוסטר מחלב אשר תקופת הרדוקציה שלו – על פי מבדק הרדוקציה של כחול-מטילן – היא פחות מ-90 דקות.

תקן תברואי לגבי חלב

4. לא ייצר אדם חלב מפוסטר ולא ישווק, לא ימכור ולא יעביר חלב מפוסטר לצרכן אם –

תקן תברואי לגבי חלב מפוסטר

(1) יש בו חיידקים פתוגניים; או

(2) יש בו למעלה מ-100,000 חיידקים למל"ל בספירה כללית; או

(3) יש בו למעלה מ-10 חיידקים מקבוצת הקוליפורם למל"ל; או

(4) תוצאות מבדק הפוספוטזה מצביע על פיסטור לקוי או על חוסר פיסטור; או

(5) הוא מכיל גופים זרים או חמרים זרים, או חמרי צבע, חמרים אנטיביוטיים, חמרים כימוטרפויטיים, חמרים משמרים, מחטאים או טוקסיים כלשהם.

5. לא יעביר אדם לקמעונאי או לצרכן בשום דרך מדרכי ההעברה את הבעלות או את ההחזקה על חלב מפוסטר, אלא אם נתמלאו כל התנאים האלה:

הוראות תברואיות להעברת חלב מפוסטר ושיווקו

(1) החלב עבר תהליך פיסטור לפי הוראות צו זה;

(2) האות הנקובה על גבי מכסה הבקבוק או על-גבי המיכל, זהה עם יום השבוע בו מועבר החלב המפוסטר לצרכן;

(3) מידת-החום של החלב המפוסטר היא למטה מ-10 מעלות צלזיוס, החל מהרגע בו הוא עוזב את המחלבה וכלה ברגע בו הוא מועבר לצרכן;

(4) החלב המפוסטר ואריזתו יישמרו מפני הזדהמות החל מהרגע בו הוא מוכנס לבקבוק או למיכל אחר וכלה ברגע בו הוא מועבר לצרכן, באופן שיגיע לצרכן במצב נקי;

(5) הובלת החלב המפוסטר, שיווקו ואיחסונו ייעשו באופן ובאמצעות מיתקנים וכלי-רכב, המתאימים להוראות התברואיות של המנהל.

פרק שלישי: חובותיו של יצרן

6. לא ייצר אדם חלב מפוסטר, אלא בתהליך אחד ורצוף, בסדר ובאופן המפורט בסעיפים 7 עד 14.

הוראות תברואיות לייצור חלב מפוסטר

7. יצרן יקרר את כל החלב – מיד עם קבלתו במחלבה – לטמפרטורה שלא תעלה על 4 מעלות צלזיוס ויחזיק אותו בטמפרטורה האמורה עד לפיסטורו, פרט אם החלב יועבר לתהליך הפיסטור מיד עם קבלתו במחלבה.

קירור

8. יצרן יסנן במסנן-חלב או ינקה במנקה-חלב ("Clarifier") את כל החלב עד שיהא נקי.

סינון

9. יצרן יפסטר את החלב –

פיסטור

(1) על ידי חימום החלב – על כל חלקיקיו – במפסטר לוחות עד לטמפרטורה של לפחות 73 מעלות צלזיוס, והשהייתם הרצופה של כל חלקיקי החלב בטמפרטורה האמורה במשך 16 שניות לפחות – תוך זרימה רצופה של החלב דרך המפסטר – וקירור החלב, מיד עם תום תהליך החימום, לטמפרטורה שאינה עולה על 4 מעלות צלזיוס; או

(2) בכל צורה ובאמצעות כל מיתקן שאושרו על-ידי המנהל הכללי של משרד הבריאות.

10. (א) יצרן ימלא בחלב בקבוקי זכוכית נקיים ומחוטאים שכושר קיבולם 1000 מל"ל או 500 מל"ל או 200 מל"ל ושקוטר פייתם הוא 38 מ"מ או לתוך מיכל אחר שאושר על-ידי המנהל הכללי של משרד הבריאות.

מילוי בקבוקי חלב

(ב) המילוי כאמור יבוצע במכונה ולפי שיטה שיאושרו על-ידי המנהל הכללי של משרד הבריאות; ובלבד שכל מילוי ייעשה ללא מגע ידי-אדם בבקבוקים, במיכלי השיווק ובחלב המפוסטר.

11. יצרן יכסה או יסגור את מיכלי שיווק החלב המפוסטר – מיד לאחר מילוים –

כיסוי או סגירה

(1) אם הם בקבוקי זכוכית – בעזרת מכונה במכסאות אלומיניום בלתי פגומים, נקיים ומחוטאים, המגינים על שפת הבקבוק בפני זיהום, המהודקים היטב לשפת הבקבוק באופן הרמטי ואינם ניתנים להסרה בלי שינוי צורתם, או

(2) אם הם אינם בקבוקי זכוכית – בעזרת מכונה, בחומר אחר ולפי שיטה כפי שיאושרו על-ידי המנהל הכללי של משרד הבריאות;

ובלבד שכל כיסוי או סגירה ייעשו ללא מגע ידי-אדם במכסה, בבקבוק או במיכל אחר ובחלב המפוסטר.

12. יצרן יסמן באותיות בולטות על מכסה הבקבוק או על גבי כל מיכל שיווק מאושר אחר, הממולא חלב מפוסטר –

סימון

(1) את המלים "חלב מפוסטר", שם היצרן או סימנו המסחרי ומקום הייצור, וכן

(2) את אחת האותיות א' עד ו' ועד בכלל, בהתאם לששת ימי השבוע.

13. יצרן יעביר את הבקבוקים או המיכלים של החלב המפוסטר – מיד עם כיסוים או סגירתם – לתבניות נקיות.

העברה לתבניות

14. יצרן יקרר את החלב המפוסטר בתוך חדרי קירור או באמצעות שיטות קירור אחרות –

קירור החלב המפוסטר

(1) לטמפרטורה שלא תעלה על 10 מעלות צלזיוס; או

(2) לטמפרטורה נמוכה, אשר תיקבע על-ידי המנהל הכללי של משרד הבריאות כתנאי למניעת התרבות החיידקים בחלב המפוסטר.

15. (א) יצרן ישתמש לייצורו של חלב מפוסטר, לטיפול בו, להעברתו, להחסנתו ולהובלתו בציוד נקי.

הציוד המשמש לייצור חלב מפוסטר יהא נקי ומחוטא

(ב) השטח של ציוד כלשהו הבא במגע בלתי-אמצעי עם חלב או עם חלב שעבר תהליך פיסטור יהא נקי ומחוטא כך שבבקורת הניקוי והחיטוי על פי מבדקי ממרח (Swab Test) ומבדקי שטיפה (Rinse Test) לא יתקבלו –

(1) למעלה משתי מושבות חיידקים לכל סמ"ר של שטח הציוד; או

(2) למעלה ממושבת חיידקים אחת לכל מל"ל מנפח הציוד או מנפח הבקבוקים או המיכלים בהם נתון החלב המפוסטר.

16. לא ייצר אדם חלב מפוסטר אלא אם –

תדירות הבדיקות התברואיות וסוגיהן

(1) מבדק הרדוקציה של כחול-מטילן ייעשה לפחות פעם בשבוע מחלב של כל ספק;

(2) המבדקים לספירה הכללית של חיידקים ולספירת חיידקים מקבוצת הקוליפורם ייעשו לפחות פעם בכל יום בו מיוצר חלב מפוסטר;

(3) מבדק הפוספוטזה ייעשה מבקבוק החלב המפוסטר הראשון בתחילת יום הייצור או בתחילת כל משמרת וכן אחת לכל שעתיים של ייצור, ומכל מערכת למילוי חלב מפוסטר;

(4) מבדקי הניקוי והחיטוי של הציוד ייעשו בהתאם להוראות המנהל ובתדירות שתיקבע על ידיו;

(5) המבקדים לבקורת הניקוי והחיטוי של הבקבוקים ייעשו אחת לכל יום בו מיוצר חלב מפוסטר;

(6) כל הבדיקות התברואיות ייעשו בהתאם לשיטות שאושרו על-ידי המנהל הכללי של משרד הבריאות.

פרק רביעי: מערכת הפיסטור

סימן א': מיתקני פיסטור

17. כל מפסטר לוחות יהא מצוייד בשסתום (Flow-Diversion-Valve) המחזיר באופן אוטומטי את זרם החלב, אשר מידת החום שבו לא הגיעה לטמפרטורה הנדרשת, אל תהליך הפיסטור (להלן – השסתום).

השסתום

18. לשסתום יהא מחובר מנגנון אזעקה אופטי ואקוסטי אשר יפעל באופן אוטומטי ורצוף כל עת שהשסתום יחזיר חלב כאמור.

מנגנון אזעקה

19. כל אימת שהחלב זורם דרך מפסטר הלוחות, אין לשנות או לבטל את פעולתו האוטומטית והתקינה של השסתום.

פעולת השסתום

20. הממונה על הפיסטור יבקר מדי יום ביומו את פעולת השסתום ויבטיח את פעולתו התקינה.

בקורת פעולת השסתום

21. כל אימת שמוחזר חלב ממפסטר הלוחות אל מיכל ההשוואה (Balance Tank) תופסק אוטומטית זרימת החלב ממקומות אחרים למיכל האמור.

מיכל השוואה

22. (א) חלב שלא עבר תהליך הפיסטור לא יגיע ולא יוכל להגיע למערכת המילוי, אלא דרך מיתקני הפיסטור ולאחר השלמת תהליך הפיסטור כנדרש.

אין לעקוף את תהליך הפיסטור

(ב) בסעיף זה –

"מערכת המילוי" – כל המיתקנים, המיכלים, הצינורות, הציוד והמכונות החל ממיתקן הפיסטור וכלה במילוי החלב המפוסטר במיכלים או בבקבוקים.

23. מהירות זרימת החלב דרך אזור ההשהייה (Holding Section) של מיתקן הפיסטור תכוון באופן אוטומטי לתקופת השהייה של לפחות 16 שניות. המחלבה תהא מצויידת באביזרים ובמכשירים שיאפשרו את הבדיקה השיגרתית של תקופת השהיית החלב. בקורת תקופת ההשהייה תיערך אחת לחודש על ידי היצרן או על ידי הממונה על הפיסטור. תוצאות הבקורת יירשמו על-גבי הלוח או הסרט של המדחום הרושם.

קביעת תקופת השהייה

סימן ב': מודדי חום

24. כל מיתקני הפיסטור יהיו מצויידים במדחום רגיל (Indicating Thermometer) ובמדחום רושם (Recording Thermometer), המציינים את הטמפרטורה של החלב עם גמר תהליך הפיסטור.

מדחום רגיל ומדחום רושם

25. דיוק המדחום הרושם ייבדק מדי יום ביומו דרך השוואה עם המדחום הרגיל. דיוק המדחום הרגיל ייבדק אחת לשבוע דרך השוואה עם מדחום אשר דיוקו אושר בכתב אחת לשנה על ידי מכון התקנים הישראלי.

בקורת דיוקם של מודדי-חום

26. הממונה על הפיסטור יכוון בעת הבקורת היומית את המדחום הרושם בהתאם לטמפרטורה של המדחום הרגיל, כך שהטמפרטורה הרשומה על גבי גליון הרישום תהא זהה עם הטמפרטורה המצויינת על גבי המדחום הרגיל.

זהות מדידות הטמפרטורות

27. המדחום הרושם יהיה בעל שני מחוגים: אחד לרישום הטמפרטורה והשני לציון הפעלת או הפסקת פעולת השסתום ומהות פעולתו. הטמפרטורה תירשם מיד עם מדידתה ופעולת השסתום מיד עם התרחשותה, וכך יתקבלו שתי עקומות רצופות המשקפות באופן נאמן ומדוייק את מהלך הפיסטור ופעולת השסתום למשך כל השעות בהן זורם חלב דרך מפסטר הלוחות.

עקומות הרישום

28. שעת רישום הטמפרטורה ושעת רישום פעולת השסתום יהיו חופפות ותואמות את שעת היום שבה נרשמות הפעולות כאמור.

שעת הרישום

29. אין לשנות את פעולתו התקינה והאוטומטית של המדחום הרושם וכן אין לשנות את העקומות שנרשמו על-ידיו.

אין לשנות פעולת המדחום הרושם

30. (א) מדחומים רגילים יהיו מסוג המדחומים הפועלים בכספית, המאפשרים קריאה ישירה ונוחה של הטמפרטורה על גבי הלוח (Scala) ויהיו מוגנים מפני שבירה ומפני חדירת חלב בינם לבין נדן המתכת או לתוך מושבם.

הסוג, הדיוק ומהירות ההגבה של מדחומים רגילים

(ב) הסטיה המותרת תהא 0.5± מעלות צלזיוס בתחום המדידה שבין 70 ועד 75 מעלות צלזיוס.

(ג) עם העברת מדחום מטמפרטורה של החדר לטמפרטורה של הפיסטור (º73) תעלה הכספית תוך 4 שניות מ-62.5 מעלות צלזיוס ל-69 מעלות צלזיוס.

31. (א) מדחומים רושמים יהיו מסוג המוגן מפני חדירת זיהום ורטיבות.

הסוג, הדיוק ואופן הרישום של מדחומים רושמים

(ב) תחום רישום הטמפרטורות יהא לפחות מ-º63 ועד º93 צלזיוס.

(ג) לוח או סרט הרישום והמנגנון יהיו ניתנים לנעילה בפני גישת אנשים.

(ד) הסטיה המותרת תהא 1,0± מעלות צלזיוס בתחום המדידה שבין 70 ועד 75 מעלות צלזיוס.

32. הלוח או סרט הרישום –

החובה לשמור על הלוח או סרט הרישום

(1) יישמר במחלבה למשך שלושה חדשים מתאריך הרישום ויוגש לבקורת המנהל בכל עת שיידרש;

(2) ישמש לרישום חד-פעמי;

(3) יכיל את העקומות ואת הפרטים הנדרשים על-פי צו זה.

פרק חמישי: הממונה על הפיסטור

33. כל יצרן חלב מפוסטר ימנה ממונה על הפיסטור אשר יהא אחראי על תהליכי הפיסטור במחלבה באופן קבוע.

הממונה על הפיסטור

34. (א) הממונה על הפיסטור יציין על גבי הלוח או הסרט של המדחום הרושם – מדי יום ביומו בתחילת יום העבודה או בתחילת כל משמרת ויאשר בחתימת ידו את הפרטים האלה:

חובותיו של הממונה על הפיסטור

(1) התאריך;

(2) כל תופעה בלתי סדירה וכל תקלה בתהליכי הפיסטור;

(3) בקורת פעולת השסתום;

(4) דיוקן של מדידות הטמפרטורות;

(5) תחילת פעולות הניקוי והחיטוי של המפסטר וסיומן.

(ב) לאחר עריכת הבקורת היומית, ינעל הממונה על הפיסטור, במו-ידיו את מנגנון ההכוונה והמדחום הרושם בפני אנשים שלא הוסמכו לטפל בהם.

פרק ששי: עובדי מחלבה

35. לא יעסיק יצרן עובד בייצור חלב מפוסטר אלא אם הוכח כי הוראות צו זה נהירות לו.

העסקת עובדים

36. כל העובדים במחלבה יהיו לבושים בגדים נקיים בשעת עבודתם, לרבות כיסוי מתאים לראש. עליהם להקפיד על נקיון ידיהם וצפרניהם וחייבים הם לרחוץ את ידיהם בסבון ובמברשת לצפרניים לפני התחלת העבודה ואחר כל ביקור בבית-השימוש ולאחר כל הפסקה בעבודה.

נקיון העובדים

37. לא יעסיק יצרן במחלבה עובד –

בריאות העובדים

(1) החולה במחלה מדבקת העלולה לעבור מאדם לאדם באמצעות מזון, או כשהוא נושא טפילי מחלה כזאת; או

(2) החולה בשחפת העלולה לסכן את בריאות הציבור; או

(3) החולה במחלת עור העלולה לגרום לזיהום מצרכי מזון; או

(4) שעל פניו, צווארו, זרועותיו או ידיו חבורות, חטטים, פצעים פתוחים או מוגלתיים; או

(5) שאינו מקפיד על נקיון גופו ומקום עבודתו באופן המניח את דעת המנהל.

38. (א) כל עובד חייב לפני התקבלו לעבודה במחלבה, לעבור בדיקה רפואית ולהציג –

בדיקות רפואיות

(1) אישור בכתב מאת רופא שאין הוא חולה באחת המחלות המנויות בסעיף 37;

(2) תעודת בדיקת-רנטגן של ריאות המאשרת שהוא אינו חולה בשחפת ריאות. תעודה זו יש לחדש פעם בשנה לפחות. אם בבדיקת הרנטגן מתגלה תהליך פתולוגי כלשהו, לא יורשה העובד לעבוד אלא לפי אישור מיוחד מטעם מנהל לשכת בריאות מחוזית או נפתית.

(ב) היצרן וכל עובד במחלבה חייבים להיבדק בדיקה מעבדתית ובדיקת-רנטגן כל אימת שיידרשו לעשות זאת מטעם מנהל לשכת בריאות מחוזית או נפתית.

פרק שביעי: הוראות שונות

39. כל הסידורים והפעולות הקשורים בייצור חלב מפוסטר ובבקורתו, החזקתו, הובלתו, איחסונו ושיווקו ייעשו במבנים ובאמצעות מיתקנים, מכונות וציוד הבנויים, מוחזקים ומופעלים בהתאם להוראות המנהל ולפי שיטות ותהליכים שאושרו על-ידיו.

הוראות תברואיות כלליות

40. צו זה אינו בא לגרוע מכוחו של כל דין אחר.

שמירת דינים

41. תחילתו של צו זה היא כתום שלושים יום מיום פרסומו ברשומות.

תחילה

42. לצו זה ייקרא "צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (איכות החלב), תשי"ח-1958.

השם

י"א באלול תשי"ח (27 באוגוסט 1958) משה כרמל

שר התחבורה

ממלא מקום שר הבריאות

[הודעה למנויים על עריכה ושינויים במסמכי פסיקה, חקיקה ועוד באתר נבו - הקש כאן](http://www.nevo.co.il/advertisements/nevo-100.doc)

1. \* פורסם [ק"ת תשי"ח מס' 825](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-0825.pdf) מיום 11.9.1958 עמ' 1938. [↑](#footnote-ref-1)