צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון חי מתובל), תשל"ו-1975

רבדים בחקיקה

רשויות ומשפט מנהלי – מצרכים ושירותים – פיקוח – מזון

תוכן ענינים

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2 | [Go](#Seif0) | הגדרות | סעיף 1 |
| 3 | [Go](#Seif1) | ייצור בשר טחון חי מתובל | סעיף 2 |
| 3 | [Go](#Seif2) | תערובת ובשר טחון חי מתובל לא טריים צו תשנב 1992 | סעיף 3 |
| 3 | [Go](#Seif3) | סימון תערובת | סעיף 4 |
| 3 | [Go](#Seif4) | הוראות לייצור בשר טחון חי מתובל | סעיף 5 |
| 4 | [Go](#Seif5) | הטמפרטורה להחסנת בשר טחון חי מתובל | סעיף 6 |
| 4 | [Go](#Seif6) | החזקת בשר טחון | סעיף 7 |
| 4 | [Go](#Seif7) | איסור שימוש בשקי עטיפה | סעיף 8 |
| 4 | [Go](#Seif8) | תהליך הייצור | סעיף 9 |
| 4 | [Go](#Seif9) | החזקת בשר טחון | סעיף 10 |
| 4 | [Go](#Seif10) | כלי ייצור ואבזרים | סעיף 11 |
| 4 | [Go](#Seif11) | השריית בשר במים לצרכי הכשרה | סעיף 12 |
| 4 | [Go](#Seif12) | הדחת בשר | סעיף 13 |
| 4 | [Go](#Seif13) | איסור שימוש בצבע | סעיף 14 |
| 4 | [Go](#Seif14) | משקל יחידות בשר טחון חי מתובל | סעיף 15 |
| 4 | [Go](#Seif15) | אריזה | סעיף 16 |
| 5 | [Go](#Seif16) | שיווק וסימון | סעיף 17 |
| 5 | [Go](#Seif31) | בשר בקר טחון חי מתובל שאינו קפוא צו תשסו 2006 | סעיף 17א |
| 6 | [Go](#Seif17) | הדפסת השקיק | סעיף 18 |
| 6 | [Go](#Seif18) | צבע אריזת בשר טחון חי מתובל המכיל חלבון מן הצומח | סעיף 19 |
| 6 | [Go](#Seif19) | חמרים אסורים | סעיף 20 |
| 6 | [Go](#Seif20) | שמירה על תנאים תברואיים | סעיף 21 |
| 6 | [Go](#Seif21) | איסור סימון במלה יצוא | סעיף 22 |
| 6 | [Go](#Seif26) | הסדרת הסחר | סעיף 23 |
| 6 | [Go](#Seif25) | שיטות בדיקה | סעיף 24 |
| 6 | [Go](#Seif27) | החזקת חמרי אריזה | סעיף 25 |
| 6 | [Go](#Seif28) | סייג | סעיף 26 |
| 6 | [Go](#Seif22) | מתן התר וביטולו | סעיף 27 |
| 6 | [Go](#Seif29) | שמירת דינים | סעיף 28 |
| 6 | [Go](#Seif30) | תחילה | סעיף 29 |
| 6 | [Go](#Seif23) | ביטול | סעיף 30 |
| 6 | [Go](#Seif24) | השם | סעיף 31 |

צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון חי מתובל), תשל"ו-1975[[1]](#footnote-1)\*

בתוקף סמכויותינו לפי סעיפים 5 ו-15 לחוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, תשי"ח-1957, ולפי כל דין אחר, אנו מצווים לאמור:

1. בצו זה –

הגדרות

"בית מטבחיים" – כמשמעותו בתקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד-1964, ושהוצא לגביו רשיון לפי חוק רישוי עסקים, תשכ"ח-1968;

"בית שחיטה לעופות" – כמשמעותו בתקנות מחלות בעלי-חיים (בתי שחיטה לעופות), תש"ך-1960, ושהוצא לגביו רשיון לפי חוק רישוי עסקים, תשכ"ח-1968;

"בעלי-חיים" – בהמות כמשמעותן בתקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד-1964;

"בקר" – פר, פרה, שור, תאו, עגל, כבשים ועזים;

"בשר" – שרירי השלד של בעלי-חיים או של עוף שנשחטו בבית מטבחיים או בבית שחיטה לעופות, לפי הענין, והוחתמו כדין כראויים למאכל אדם וכן שרירי השלד של בקר שיובא מחוץ לארץ כדין במצב קפוא, והכל בין טרי ובין מקורר או קפוא, טחון או בלתי טחון, קצוץ או בלתי קצוץ, כשהוא מפורק כדין והתמלאו לגביו הוראות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), תשל"ב-1971; למעט –

(1) עצמות ושאריות מניקור בשר, ואיברים פנימיים;

(2) בשר מבהמה שנשחטה שחיטה דחופה או שחיטת דחק כמשמעותן בתקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד-1964;

(3) בשר שהועבר ליצרן מקמעונאי;

(4) גידים, כלי דם ופסציות שהוספו לבשר לפני טחינתו;

(5) שרירי הראש, שרירי הזנב ושרירי הרגליים שמתחת לפרק הקפיצה ומתחת לשורש כף היד;

"מפורק כדין" –

(1) הבשר פורק בתוך כתלי המפעל;

(2) בשר שיובא מחוץ-לארץ מפורק ובמצב קפוא כדין;

(3) בשר שפורק בעסק שניתן לגביו רשיון בר-תוקף והגיע למפעל מלווה בתעודה חתומה ביד רופא וטרינרי כראוי למאכל אדם;

"בשר טחון חי" – בשר טחון שלא עבר טיפול בחום;

"העברה" – העברה לאחר בכל דרך מדרכי ההעברה של הבעלות או של ההחזקה;

"חלבון מן הצומח" – חומר מזון המופק מפולי סויה והמכיל לפחות חמישים ושניים אחוז חלבון בחומר היבש; לענין זה, "חומר יבש" – חומר המזון ללא המים המצויים בו כפי שנקבע בתקן ישראלי מס' 497 חלק 5, מינואר 1964;

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

"ייצור" – כל פעולה לייצור בשר טחון חי מתובל, לרבות אריזתו;

"יצרן" – אדם שעסקו או חלק מעסקו הוא ייצור בשר טחון חי מתובל;

"סימון סתר" – סימון סתר של התאריך האזרחי של יום הייצור, כפי שאישר המנהל;

"הדפסה" – הדפסה או הטבעה על שקיק או על שלט באותיות שאינן ניתנות למחיקה;

"מנהל" – מנהל שירות המזון במשרד הבריאות ומנהל חטיבת המזון במשרד המסחר והתעשיה כאחד;

"מפעל" – מקום שבו יצרן מייצר בשר טחון חי מתובל, לרבות מקום שבו הוא מחזיק בשר טחון חי מתובל או חמרי גלם הדרושים לייצורו;

"נקי" – נקי מכל זיהום הנראה לעין, הניתן למישוש או הנותן ריח;

"סוחר" – אדם שעסקו או חלק מעסקו הוא סחר בבשר טחון חי מתובל, לרבות סוכנו של אדם כאמור לשיווק בשר טחון חי מתובל;

"עוף" – כמשמעותו בתקנות מחלות בעלי-חיים (בתי שחיטה לעופות), תש"ך-1960, למעט ראש העוף, הרגליים, הצואר ואיברים פנימיים;

"צבע" – לרבות כל חומר המכיל צבע מוסף, ולרבות צבע המופק מסלק;

"שומן" – שומן של בעלי-חיים או של עוף, לפי הענין, בין טרי ובין מקורר או קפוא, טחון או בלתי טחון, קצוץ או בלתי קצוץ, למעט חלב של כליות, של כרס או מעיים;

"שיווק" – מכירה, אספקה, או העברת הבעלות או ההחזקה בדרך אחרת;

"שם היצרן" – שם היצרן ומענו, או סימנו המסחרי הרשום כדין, ובלבד שנכללו בו אותיות בעברית;

"תבלין" – כמשמעותו בצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (תבלין), תשכ"ג-1963, לרבות חרדל, בצל, שום ותבלין אחר שהמנהל התירו בכתב לשימוש;

"תערובת" – תערובת חמרים לייצור בשר טחון חי מתובל.

2. (א) לא ייצר אדם בשר טחון חי מתובל שאינו ראוי למאכל אדם, לא יחסין אותו ולא ישווק אותו.

ייצור בשר טחון חי מתובל

(ב) לא ייצר אדם בשר טחון חי מתובל, לא יחסין אותו ולא ישווקו אם נמצא בו אחד מאלה:

(1) חיידקים מסוג סלמונלה ב-20 גרם;

(2) יותר מ-1000 חיידקים מסוג סטפילוקוקוס אוראוס קואוגולזה חיובית ב-1 גרם;

(3) חומר זר או גוף אחר, חומר כימותרפויטי, חומר משמר, חומר טוקסי או חומר אנטיביוטי.

(ג) לא יחסין אדם ולא ישווק בשר טחון חי מתובל אם עברו ששים יום מיום ייצורו.

צו תשנ"ב-1992

מיום 18.2.1992

**צו תשנ"ב-1992**

[ק"ת תשנ"ב מס' 5420](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-5420.pdf) מיום 18.2.1992 עמ' 753

(ג) לא יחסין אדם ולא ישווק בשר טחון חי מתובל אם עברו ~~30~~ ששים יום מיום ייצורו.

3. תערובת שעברו ששים יום מיום הכנתה ובשר טחון חי מתובל שעברו ששים יום מיום ייצורו, או שיוצר בניגוד להוראות סעיף 2(ב), רואים אותם כאינם ראויים למאכל אדם.

תערובת ובשר טחון חי מתובל לא טריים

צו תשנ"ב-1992

מיום 18.2.1992

**צו תשנ"ב-1992**

[ק"ת תשנ"ב מס' 5420](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-5420.pdf) מיום 18.2.1992 עמ' 753

3. תערובת שעברו ~~שלושים~~ ששים יום מיום הכנתה ובשר טחון חי מתובל שעברו ~~שלושים~~ ששים יום מיום ייצורו, או שיוצר בניגוד להוראות סעיף 2(ב), רואים אותם כאינם ראויים למאכל אדם.

4. לא יחסין יצרן במפעלו תערובת אלא אם למכל שבו היא נמצאת צמוד שלט נראה לעין ועליו מודפסים לפי סדר תכולה יורד פרטים אלה:

סימון תערובת

(1) סוג בעלי-חיים שממנו הופק הבשר הטחון החי המתובל;

(2) יתר תרכיבים הנמצאים בתערובת.

5. (א) לא ייצר אדם, לא יחסין ולא ישווק בשר טחון חי מתובל אלא אם נתקיימו לגביו אלה:

הוראות לייצור בשר טחון חי מתובל

(1) הוא מכיל בשר, וכן את החמרים המפורשים בפריטים 1 עד 7 שבחלק א' לתוספת, כולם או מקצתם, ויכול שיכיל גם חמרי עזר המיועדי למוצרי בשר, למעט חמרי עזר נותני צבע, אם התיר המנהל ליצרן, בכתב, את השימוש בהם;

(2) בבדיקה המעבדתית נמצאו בו, לפי משקל –

(א) לא יותר מ-80% מים ושומן יחד;

(ב) לא יותר מ-20% שומן;

(ג) לפחות 15% חלבון בשר כשהבשר הטחון החי המתובל אינו מכיל חלבון מן הצומח;

(ד) לפחות 15% חלבון כללי כשהבשר הטחון החי המתובל מכיל חלבון מן הצומח;

(ה) לא יותר מ-2% עמילן;

(ו) לא יותר מ-3% אפר;

(3) הוא הוקפא מיד אחר האריזה במיתקן הקפאה המצוייד ברישום אוטומטי של הטמפרטורה שבו, והטמפרטורה במרכז החבילה הגיעה ל-18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס לכל היותר בזמן שלא יעלה על 24 שעות משעת האריזה.

6. לא יחזיק יצרן או סוחר בשר טחון חי מתובל ולא יחסין אותו אלא בטמפרטורה שאינה עולה על מינוס 18 מעלות צלזיוס.

הטמפרטורה להחסנת בשר טחון חי מתובל

7. בשעת ייצור בשר טחון חי מתובל לא תעלה הטמפרטורה בחדרי העבודה על 16 מעלות צלזיוס.

החזקת בשר טחון

8. לא ישתמש יצרן בשקי עטיפה של בשר קפוא בעת ייצור בשר טחון חי מתובל לצורך כלשהו.

איסור שימוש בשקי עטיפה

9. (א) לא ייצר אדם בשר טחון חי מתובל אלא בתהליך אחד רצוף.

תהליך הייצור

(ב) היתה הפסקה בפעולות הייצור שארכה למעלה משעה אחת, יועבר הבשר למיתקן קירור שבו הטמפרטורה לא תעלה על 2 מעלות צלזיוס.

10. (א) לא יחזיק אדם בשר, בשר טחון או בשר טחון חי מתובל אלא בכלים שלמים, נקיים ומחוטים, והעשויים מחומר שאינו מחליד ואינו עלול להזיק לבריאות.

החזקת בשר טחון

(ב) לא יניח אדם כלים המכילים בשר, בשר טחון או בשר טחון חי מתובל אלא על גבי מדפים מוגבהים מהרצפה.

11. לא ייצר אדם בשר טחון חי מתובל אלא בכלים ואבזרים נקיים, מחוטים ובלתי פגומים העשויים מחומר שאינו עלול להזיק לבריאות.

כלי ייצור ואבזרים

12. (א) לא ישרה אדם בשר המיועד לטחינה במים אלא לצרכי הכשרה בלבד.

השריית בשר במים לצרכי הכשרה

(ב) טמפרטורת המים לצרכי הכשרה לא תעלה על 7 מעלות צלזיוס.

13. לא ידיח אדם בשר שנמלח אלא בדרכים האלה:

הדחת בשר

(1) הטבלתו במים זורמים שהטמפרטורה שלהם אינה עולה על 7 מעלות צלזיוס;

(2) שטיפתו שלוש פעמים במים כשהוא תלוי על וו.

14. לא ישתמש יצרן בצבע בייצור בשר טחון חי מתובל.

איסור שימוש בצבע

15. לא ייצר יצרן בשר טחון חי מתובל ביחידות הנושאות את השם והמסומנות המבורגר או בשם הנגזר ממנו או הדומה לו עד כדי להטעות (להלן – היחידה) אלא אם משקלם נטו של כל יחידה הוא 60 גרם, 80 גרם, 100 גרם, או משקל אחר שהמנהל התירו בכתב, ואלא אם הבשר הנו מבקר בלבד.

משקל יחידות בשר טחון חי מתובל

16. (א) בשר טחון חי מתובל אשר יוצר ביחידות לא ייארז בחבילות שמשקל כל אחת הוא אחת מאלה:

אריזה

(1) 500 גרם ובה 5 יחידות בנות 100 גרם נטו כל אחת;

(2) 400 גרם ובה 5 יחידות בנות 80 גרם כל אחת;

(3) 300 גרם ובה 5 יחידות בנות 60 גרם כל אחת;

(4) משקל אחר בהתאם להתר בכתב מאת המנהל.

(ב) מיועד הבשר הטחון החי המתובל והארוז ביחידות לאכילה בבתי אוכל, במוסדות או בבתי עסק, יכול שייארז וישווק בחבילות שמשקלן עד שני קילוגרם כל אחת ומשקל כל יחידה כאמור בסעיף 15.

(ג) בשר טחון חי מתובל ייארז בחבילות שמשקל כל אחת מהן הוא אחד מאלה:

(1) ק"ג אחד;

(2) 500 גרם;

(3) 400 גרם;

(4) 300 גרם;

(5) משקל אחר בהתאם להתר בכתב מאת המנהל.

17. (א) לא ישווק יצרן בשר טחון חי מתובל, לא יקבל סוחר בשר טחון חי מתובל ולא יחזיקו אלא אם הבשר הטחון החי המתובל ארוז כאמור בסעיפים 15 ו-16 בשקיק סגור ונקי העשוי מחומר שקוף ובלתי חדיר למים; ועל השקיק מודפסים –

שיווק וסימון

(1) שם היצרן;

(2) (א) שם המוצר כפי שכינהו היצרן להנחת דעתו של המנהל ובלבד שלא יכנה יצרן בשר טחון חי מתובל בשם "המבורגר" אלא אם הבשר הנו מבקר בלבד;

(ב) בשר טחון חי מתובל המכיל חלבון מן הצומח ישא את הסימון "בתוספת חלבון מן הצומח" לצד שם המוצר;

(3) תאריך אזרחי של יום הייצור;

(4) (א) פירוט המרכיבים לפי סדר תכולה יורד;

(ב) בפירוט המרכיבים יש לסמן אחד מסוגי בשר אלה:

"בשר בקר"

"בשר בעלי-חיים" או "בשר עוף" הכל לפי סוג הבשר ממנו יוצר הבשר הטחון החי המתובל;

(5) משקל התכולה, מספר היחידות ומשקל כל יחידה כאשר הוא מכיל יחידות;

(6) "ראוי לשימוש עד ליום..." בתוספת התאריך האזרחי האחרון המותר לשימוש במוצר ובלבד שלא יעלה על 30 יום מיום הייצור;

(7) הוראות אלה:

"ראוי למאכל רק כשהוא קפוא בשעת הקניה";

"יש להחזיקו במצב קפוא עד השימוש";

"אין להפשיר ולהקפיא שנית";

"ראוי למאכל רק אחרי טיגון או בישול באופן יסודי".

(ב) הפרטים הנקובים בפריטים (3) ו-(7) לסעיף קטן (א) יכול שיודפסו על גבי פתק קריא המוכנס לשקיק טרם סגירתו.

(ג) סומן בשר טחון חי מתובל כאמור בסעיף קטן (א)(2)(ב) יהיה הגודל של אותיות המלים "בתוספת חלבון מן הצומח" כגודל האותיות המציינות את שאר הפרטים המסומנים בהתאם לפריט (5) בסעיף קטן (א).

17א. (א) על אף האמור בסעיפים 2(ג), 3, 5(א)(3), 6 ו-17, רשאי יצרן בעל היתר על פי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תנאי ייצור נאותים), התשנ"ג-1993, לייצר, להוביל, לשווק ולאחסן בשר בקר טחון חי מתובל שאינו קפוא, ובלבד שקיבל אישור מאת מנהל שירותי המזון והתזונה במשרד הבריאות או מאת מי שהוא הסמיכו, בכתב, לענין סעיף זה (להלן – מנהל השירות), ובהתאם לתנאי האישור, לרבות לענין חומרי גלם, קיום פיקוח וטרינרי, בדיקות מעבדה, דרישות ייצור, סימון, הובלה, סחר, אחסון ושיווק; ואולם רשאי מנהל השירות להתנות תנאים שבהתקיימם יהיה מותר לטחון בשר בקר במקום לצורך מכירתו ישירות לצרכן.

בשר בקר טחון חי מתובל שאינו קפוא

צו תשס"ו-2006

(ב) לא יחזיק אדם בשר טחון חי מתובל שאינו קפוא אלא אם כן קוימו לגביו הוראות סעיף זה; בשר טחון חי מתובל שאינו קפוא שלא קוימו לגביו הוראות סעיף זה, יראו כבשר שאינו ראוי למאכל אדם.

מיום 6.6.2006

**צו תשס"ו-2006**

[ק"ת תשס"ו מס' 6489](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-6489.pdf) מיום 6.6.2006 עמ'830

**הוספת סעיף 17א**

18. לא ישתמש יצרן בשקיק לאריזת בשר טחון חי מתובל כאשר ההדפסה עליו עלולה לחדור לתערובת.

הדפסת השקיק

19. לא יסמן אדם, לא ידפיס ולא יטביע כל אות על תוית או על שקיק בו ארוז בשר טחון חי מתובל והמכיל חלבון מן הצומח צבע, אלא אם הוא להנחת דעתו של המנהל ובלבד שלא יהיה צבע אדום או ורוד.

צבע אריזת בשר טחון חי מתובל המכיל חלבון מן הצומח

20. (א) לא יחזיק יצרן במפעלו חמרים מלבד החמרים המותרים לשימוש בייצור בשר טחון חי מתובל לפי הוראות צו זה וציוד הדרוש לייצור בשר טחון חי מתובל.

חמרים אסורים

(ב) על אף האמור בסעיף קטן (א) רשאי יצרן להחזיק במפעל שבו מייצרים בנוסף לבשר טחון חי מתובל גם נקניק, נקניקיות או שימוש בשר – ציוד וחמרים הדרושים לצורך ייצורם של המוצרים האמורים.

21. (א) לא ייצר אדם בשר טחון חי מתובל, לא יובילו, לא ישווקו ולא יחסין אותו או את החמרים המפורטים בתוספת אלא במקום ובציוד נקיים.

שמירה על תנאים תברואיים

(ב) בסעיף זה, "ציוד" – חפץ, רהיט, בגד-עבודה, מכשיר, מכונה וכיוצא באלה.

22. לא יסמן אדם בשר טחון חי מתובל במלים "יצוא" או "סחורות יצוא" או "איכות יצוא" או "טיב יצוא" או כיוצא באלה.

איסור סימון במלה "יצוא"

23. (א) לא יקבל סוחר בשר טחון חי מתובל לרשותו, לא יחזיקו ולא יעבירו, אלא אם הוא מיוצר, ארוז ומסומן בהתאם להוראות צו זה.

הסדרת הסחר

(ב) לא יפתח אדם חבילת בשר טחון אחרי סגירתה אלא לשם צריכה.

24. (א) הבדיקה לצורך קביעת קיומם של התנאים המפורטים בסעיף 2(ב) תיעשה בהתאם לשיטות המצויינות בתקן ישראלי 885 או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו. התקן מופקד לעיון במכון התקנים הישראלי, רמת אביב, תל-אביב; במשרד המסחר והתעשיה, רחוב אגרון, ירושלים; בלשכות המחוזיות של משרד המסחר והתעשיה; במשרד הבריאות בירושלים; ובכל לשכת בריאות מחוזית, בשעות שהמשרדים האמורים פתוחים לקהל.

שיטות בדיקה

(ב) הבדיקה לצורך קביעת אחוז השומן כאמור בסעיף 5(א)(2) תיעשה בהתאם לתקן ישראלי 497, חלקים 1, 2, 3 ו-4 מדצמבר 1963 וחלקים 5 ו-6 מינואר 1964, המופקדים לעיון במכון התקנים הישראלי וביתר המקומות כאמור בסעיף קטן (א).

25. לא יחזיק יצרן במפעלו חומר אריזה מסומן בשם שאינו שמו של אותו יצרן או שאינו מסומן בהתאם להוראות צו זה.

החזקת חמרי אריזה

26. על אף האמור בסעיף 25 רשאי יצרן להחזיק במפעלו חומר אריזה שצויין עליו שמו של אדם אחר, אם אותו אדם הוא בעל התר לפי סעיף 3(ב) לצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (סימון מוצרים), תש"י-1950 (להלן – צו סימון מוצרים).

סייג

27. מתן התר לפי צו זה, סירוב לתיתו, קביעת תנאים לנתינתו, התלייתו או ביטולו, מסורים לשיקול דעתו של המנהל.

מתן התר וביטולו

28. האמור בצו זה אינו בא לגרוע מכל דין אחר; היתה סתירה בין הוראות צו זה והוראות צו סימון מוצרים יחולו הוראות צו זה.

שמירת דינים

29. תחילתו של צו זה היא בתום 14 יום מיום פרסומו.

תחילה

30. צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (המבורגר), תש"ל-1970 – בטל.

ביטול

31. לצו זה ייקרא "צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון חי מתובל), תשל"ו-1975".

השם

**תוספת**

(סעיפים 5 ו-21)

1. שומן.

2. מלח למאכל כמשמעותו בתקן ישראלי ת"י 411 שהוכרז כתקן רשמי 411 – סיון תשל"ג – יוני 1973 (מלח למזון), תשל"ה-1974.

3. חומצה אסקורבית וחומצה איזו-אסקורבית.

4. סכרוזה, גלוקוזה, דקסטרוזה.

5. תבלין.

6. פוספטים המיועדים למוצרי בשר.

7. חלבון מן הצומח.

ז' בתשרי תשל"ו (12 בספטמבר 1975) ויקטור שם-טוב חיים בר-לב

שר הבריאות שר המסחר והתעשיה

1. \* פורסם [ק"ת תשל"ו מס' 3409](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-3409.pdf) מיום 2.10.1975 עמ' 188.

   תוקן [ק"ת תשנ"ב מס' 5420](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-5420.pdf) מיום 18.2.1992 עמ' 753 – צו תשנ"ב-1992.

   [ק"ת תשס"ו מס' 6489](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-6489.pdf) מיום 6.6.2006 עמ' 830 – צו תשס"ו-2006. [↑](#footnote-ref-1)