צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון), 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 | סעיף 2 |
| 3 | [Go](#Seif2) | בשר טחון לא טרי צו תשנב 1992 | סעיף 3 |
| 3 | [Go](#Seif3) | טחינת בשר | סעיף 4 |
| 3 | [Go](#Seif4) | איסור שימוש בשקי עטיפה | סעיף 5 |
| 3 | [Go](#Seif5) | תהליך הייצור | סעיף 6 |
| 3 | [Go](#Seif6) | החזקת בשר טחון | סעיף 7 |
| 3 | [Go](#Seif7) | כלי ייצור ואבזריהם | סעיף 8 |
| 3 | [Go](#Seif8) | השריית בשר במים לצרכי הכשרה | סעיף 9 |
| 3 | [Go](#Seif9) | הדחת בשר | סעיף 10 |
| 4 | [Go](#Seif10) | תנאים לייצור בשר טחון | סעיף 11 |
| 4 | [Go](#Seif11) | הטמפרטורה להחזקת בשר | סעיף 12 |
| 4 | [Go](#Seif12) | סוגי בשר טחון | סעיף 13 |
| 4 | [Go](#Seif13) | איסור השימוש בצבע | סעיף 14 |
| 4 | [Go](#Seif14) | סימון סוג הבשר הטחון | סעיף 15 |
| 4 | [Go](#Seif15) | המשקל באריזה | סעיף 16 |
| 4 | [Go](#Seif16) | שיווק וסימון | סעיף 17 |
| 4 | [Go](#Seif28) | בשר בקר טחון שאינו קפוא צו תשסו 2006 | סעיף 17א |
| 5 | [Go](#Seif17) | איסור פתיחת חבילה | סעיף 18 |
| 5 | [Go](#Seif18) | שיטות בדיקה | סעיף 19 |
| 5 | [Go](#Seif19) | שמירה על תנאים סניטריים | סעיף 20 |
| 5 | [Go](#Seif20) | סימון במלה יצוא | סעיף 21 |
| 5 | [Go](#Seif21) | הסדרת הסחר | סעיף 22 |
| 5 | [Go](#Seif22) | החזקת חמרי אריזה | סעיף 23 |
| 5 | [Go](#Seif23) | סייג | סעיף 24 |
| 5 | [Go](#Seif24) | שמירת דינים אחרים | סעיף 25 |
| 5 | [Go](#Seif25) | ביטול | סעיף 26 |
| 5 | [Go](#Seif26) | תחילה | סעיף 27 |
| 5 | [Go](#Seif27) | השם | סעיף 28 |

צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון), 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, עגלה, כבשים ועזים;

"בשר" – שרירי השלד של בעלי-חיים או של עוף שנשחטו בבית המטבחיים 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, שאריות 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;

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

"הדפסה" – הדפסה או הטבעה על אריזה או על תווית באותיות שאינן ניתנות למחיקה;

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

"ייצור" – כל פעולה לייצור בשר טחון לרבות אריזתו;

"יצרן" – אדם שעסקו או חלק מעסקו טחינת בשר או אריזתו;

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

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

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

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

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

"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 של 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.

2. (א) לא ייצר אדם בשר טחון, לא יחזיקו ולא ישווקו אלא בהתאם להוראות צו זה.

ייצור בשר טחון

(ב) לא ייצר אדם בשר טחון שאינו ראוי למאכל אדם, לא יחסין אותו ולא ישווק אותו.

(ג) לא ייצר אדם בשר טחון לא יחסין אותו ולא ישווקו אם נמצא בו אחד מאלה:

(1) חיידק מסוג סלמונלה ב-20 גרם;

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

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

(ד) לא יחסין אדם ולא ישווק בשר טחון 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' 752

(ד) לא יחסין אדם ולא ישווק בשר טחון אם עברו ~~שלושים~~ ששים יום מיום ייצורו.

3. בשר טחון שעברו ששים יום מיום ייצורו או שיוצר בניגוד להוראות סעיף 2(ג) רואים אותו כאינו ראוי למאכל אדם.

בשר טחון לא טרי

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' 752

3. בשר טחון שעברו ~~שלושים~~ ששים יום מיום ייצורו או שיוצר בניגוד להוראות סעיף 2(ג) רואים אותו כאינו ראוי למאכל אדם.

4. לא יטחן אדם בשר אלא בחדר המיועד למטרה זו בלבד.

טחינת בשר

5. לא ישתמש יצרן בשקי עטיפה של בשר קפוא בעת ייצור בשר טחון לצורך כלשהו.

איסור שימוש בשקי עטיפה

6. (א) לא ייצר אדם בשר טחון 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.

7. (א) לא יחזיק אדם בשר או בשר טחון אלא בכלים שלמים, נקיים ומחוטים, והעשויים בחומר שאינו מחליד ואינו עלול להזיק לבריאות.

החזקת בשר טחון

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

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

כלי ייצור ואבזריהם

9. (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.

10. לא ידיח אדם בשר שנמלח אלא בדרכים האלה:

הדחת בשר

(1) הטבלתו במים זורמים שהטמפרטורה שלהם לא תעלה על 7 מעלות צלזיוס;

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

11. לא ייצר אדם, לא יחסין ולא ישווק בשר טחון אלא אם נתקיימו לגביו כל אלה:

תנאים לייצור בשר טחון

(1) נמצאו בו לא יותר מ-15% שומן לפי משקל;

(2) הוא הוקפא מיד אחר האריזה במיתקן להקפאה המצוייד ברישום אוטומטי של הטמפרטורה, והטמפרטורה במרכז החבילה הגיעה ל-18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס בזמן שלא עלה על 24 שעות משעת האריזה.

12. (א) בשעת ייצור בשר טחון לא תעלה הטמפרטורה בחדרי העבודה על 16 מעלות צלזיוס.

הטמפרטורה להחזקת בשר

(ב) לא יחזיק יצרן או סוחר בשר טחון ולא יחסין אותו אלא בטמפרטורה שאינה עולה על 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.

13. לא ייצר אדם בשר טחון אלא אם הוא –

סוגי בשר טחון

(1) מהסוגים המפורטים בתוספת בטור א';

(2) בתרכובת כמפורט בתוספת בטור ב' ולפי השיעורים הנקובים לצדו של כל סוג בשר טחון.

14. לא ישתמש יצרן בצבע לייצור בשר טחון.

איסור השימוש בצבע

15. (א) לא יסמן יצרן על התווית או על השקיק בו ארוז בשר טחון את סוג הבשר הטחון אלא בשמות הנקובים בפרטים 1 עד 11 בטור א' בתוספת, לפי הענין (להלן – שם המוצר).

סימון סוג הבשר הטחון

(ב) שם המוצר יסומן באותיות שוות בגודלן.

16. לא ישווק יצרן בשר טחון ולא יקבל סוחר בשר טחון ולא יחזיקו אלא אם הבשר הטחון ארוז בחבילה של 100 גרם, 250 גרם, 500 גרם או 1000 גרם נטו, או משקל אחר שהמנהל התירו בכתב.

המשקל באריזה

17. (א) לא ישווק יצרן בשר טחון, לא יקבל סוחר בשר טחון ולא יחזיקו, אלא אם הבשר הטחון ארוז באריזה סגורה ונקיה העשויה מחומר שאינו עלול להזיק לבריאות, שקוף ובלתי חדיר לנוזלים, לשומנים ולצבעי הדפסה, ועל האריזה מודפסים כל אלה:

שיווק וסימון

(1) שם היצרן ומענו;

(2) שם המוצר כאמור בתוספת;

(3) מצבו המקורי של הבשר;

(4) תאריך הייצור;

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

(6) סוג בעלי החיים או העוף ממנו הופק המוצר;

(7) ההוראות:

"ראוי למאכל רק כשנרכש במצב רפואי";

"מיועד למאכל אחרי טיגון או בישול יסודי";

"יש להחזיקו במצב קפוא עד השימוש";

"אין להכשיר ולהקפיא שנית".

(ב) הפרטים לפי פסקאות (5) ו-(6) לסעיף קטן (א) יכול שיודפסו על גבי פתק קריא המוכנס לאריזה והניתן לקריאה קלה בזמן פתיחת החבילה.

(ג) לא יסמן אדם, לא ידפיס ולא יטביע כל אות על שקיק או על תוית בו ארוז בשר טחון, המכיל חלבון מן הצומח כמפורט בפריטים 2, 3, 5, 6, 8, 9 לתוספת, בצבע, אלא אם הוא להנחת דעתו של המנהל ובלבד שלא יהיה צבע אדום או ורוד.

17א. (א) על אף האמור בסעיפים 2(ד), 3, 11(2), 12(ב) 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 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 שאינו קפוא

צו תשס"ו-2006

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

(ג) בסעיף 36 לתנאים המיוחדים לאטליזים וחנויות למכירת בשר ומוצרי בשר, סעיפים קטנים (ב) עד (ד) – בטלים.

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'831

**הוספת סעיף 17א**

18. לא יפתח אדם חבילת בשר טחון אחרי סגירתה לפי צו זה אלא לשם צריכה.

איסור פתיחת חבילה

19. (א) הבדיקה לצורך קביעת קיומם של התנאים המפורטים בסעיף 2(ג) תיעשה בהתאם לשיטות המצויינות בהצעת תקן 885 או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו.

שיטות בדיקה

הצעת התקן מופקדת 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.

(ב) הבדיקה לצורך קביעת אחוז השומן כאמור בסעיף 11(א)(1) 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).

20. לא ישתמש יצרן לצורך ייצור בשר טחון, החסנתו, הובלתו או שיווקו, אלא במקום ובציוד נקיים המתאימים מבחינה תברואית ומוחזקים בהתאם לכך; לענין זה, "ציוד" – כל חפץ, רהיט, בגדי עבודה, מכשיר, מכונה או כל דבר אחר.

שמירה על תנאים סניטריים

21. לא יסמן אדם בשר טחון במלים "יצוא", "סחורות יצוא", "איכות יצוא", "טיב יצוא" או כיוצא באלה.

סימון במלה יצוא

22. לא יקבל אדם במהלך עסקו את הבעלות על בשר טחון או את ההחזקה בו, לא יחזיקו ולא יעבירו, אלא אם הוא מיוצר, ארוז ומסומן בהתאם להוראות צו זה.

הסדרת הסחר

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

החזקת חמרי אריזה

24. על אף האמור בסעיף 23 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

25. 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 אחרים

26. בטלים:

ביטול

(1) צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון), תשל"ב-1972;

(2) צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר עוף טחון), תש"ך-1960.

27. תחילתו של צו זה היא בתום ארבעה עשר יום מיום פרסומו.

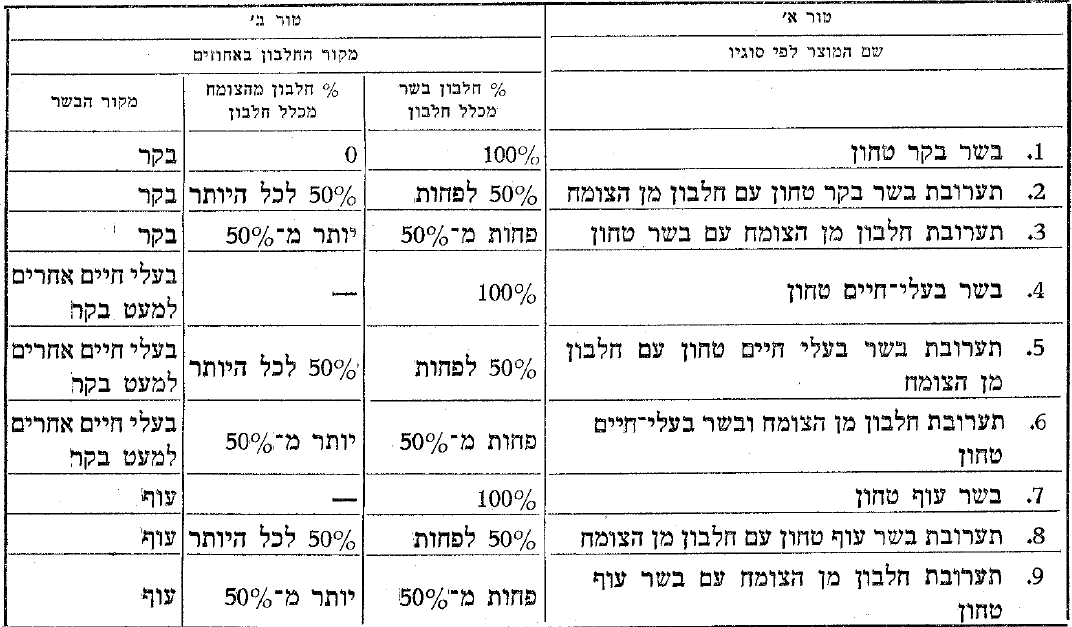
תחילה

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

השם

**תוספת**

(סעיפים 13 ו-17(ג))



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' 178.

   תוקן [ק"ת תשנ"ב מס' 5420](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-5420.pdf) מיום 18.2.1992 עמ' 752 – 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' 831 – צו תשס"ו-2006. [↑](#footnote-ref-1)