צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (ייצור גלידה ומכירתה), תשכ"ג-1963

רשויות ומשפט מנהלי – מצרכים ושירותים – פיקוח – מזון

תוכן ענינים

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | פרק ראשון: הוראות כלליות | [Go](#med0) | 2 |
| סעיף 1 | הגדרות | [Go](#Seif1) | 2 |
| סעיף 2 | איסור תערובת או גלידה שאינם ראויים למאכל אדם | [Go](#Seif2) | 2 |
|  | פרק שני: הוראות ייצור ושיווק | [Go](#med1) | 3 |
| סעיף 3 | שיטות פיסטור | [Go](#Seif3) | 3 |
| סעיף 4 | קירור והקפאה | [Go](#Seif4) | 3 |
| סעיף 5 | מיקום מכונה להקפאת גלידה | [Go](#Seif5) | 3 |
| סעיף 6 | עבודות אסורות במקום הייצור, האיחסון והאריזה | [Go](#Seif6) | 3 |
| סעיף 7 | מניעת זיהום | [Go](#Seif7) | 3 |
| סעיף 8 | סימון אריזה | [Go](#Seif8) | 3 |
| סעיף 9 | איסור מכירת גלידה בלתי ארוזה | [Go](#Seif9) | 4 |
| סעיף 10 | איסור הקפאה ומכירת גלידה מופשרת | [Go](#Seif10) | 4 |
| סעיף 11 | איסור העברת תערובת | [Go](#Seif11) | 4 |
| סעיף 12 | החזקת גלידה בבית עסק ומכירתה | [Go](#Seif12) | 4 |
| סעיף 13 | ניקוי וחיטוי הציור | [Go](#Seif13) | 4 |
| סעיף 14 | סטנדרטים לניקוי וחיטוי הציוד | [Go](#Seif14) | 4 |
| סעיף 15 | בדיקות מעבדתיות | [Go](#Seif15) | 4 |
|  | פרק שלישי: העובדים | [Go](#med2) | 4 |
| סעיף 16 | העסקת עובדים | [Go](#Seif16) | 4 |
| סעיף 17 | נקיון העובדים | [Go](#Seif17) | 4 |
| סעיף 18 | בריאות העובדים | [Go](#Seif18) | 4 |
| סעיף 19 | בדיקות רפואיות | [Go](#Seif19) | 4 |
|  | פרק רביעי: הוראות שונות | [Go](#med3) | 5 |
| סעיף 20 | הוראות תברואתיות שונות | [Go](#Seif20) | 5 |
| סעיף 21 | שמירת דינים | [Go](#Seif21) | 5 |
| סעיף 22 | תחילה | [Go](#Seif22) | 5 |
| סעיף 23 | השם | [Go](#Seif23) | 5 |

צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (ייצור גלידה ומכירתה), תשכ"ג-1963[[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

"גלידה" – מצרך מזון מוקפא המתקבל על ידי תערובת חלב או אבקת חלב, או מוצר חלב, או מים באחד או יותר מן הרכיבים האלה: פירות או מוצריהם, סוכר, אגוזים, קפה, קקאו או שוקולד, חמרי מזון אחרים, חמרי ניחוח וטעם, צבעי מאכל, חמרים מייצבים וחמרים מחליבים; ולרבות כל מוצרי גלידה למיניהם;

"תערובת" – תערובת של חמרים המיועדים לייצור גלידה לפני גמר הקפאתה;

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

"אבקת חלב" – מוצר הנותר אחרי אילמום חלב או לאחר אילמום מוצר חלב;

"מים" – מים ראויים לשתיה שאושרו לכך על ידי משרד הבריאות או על ידי מחלקת הבריאות של רשות מקומית;

"חמרים מחליבים", "חמרי ניחוח", "חמרי טעם", "חמרים מייצבים" – חמרים שאושרו על ידי המנהל הכללי של משרד הבריאות כרכיבי גלידה;

"חומר זר או גוף זר" – שאינם מרכיבי הגלידה;

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

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

"חיטוי" – תהליך של השמדת חידקים באמצעים כימיים או פיסיים;

"בית חרושת לגלידה" – כל מקום שמייצרים בו תערובת או גלידה שלא לתצרוכת עצמית, לרבות מקום בו מקפיאים תערובת;

"בית עסק" – חנות או כל מקום שבו מוכרים גלידה;

"יצרן" – אדם שהוא הבעל, המחזיק או המנהל של בית חרושת לגלידה, לרבות אדם שתהליך הקפאת תערובת או תהליך ייצור גלידה נתון לפיקוחו או להשגחתו;

"המנהל" – המנהל הכללי של משרד הבריאות, לרבות אדם שהוסמך על ידיו בכתב.

2. (א) לא ייצר אדם, לא יאחסן, לא יוביל ולא ימכור תערובת או גלידה שאינם ראויים למאכל אדם.

איסור תערובת או גלידה שאינם ראויים למאכל אדם

(ב) בסעיף זה "שאינם ראויים למאכל אדם" – אם נמצא בהן לאחר הפיסטור – אחת האלה:

(1) מיקרואורגניזמים פתוגניים העשויים לחולל מחלה באדם;

(2) חומר המזיק או העשוי להזיק לבריאות אדם מחמת מהותו או כמותו או תדירות הופעתו;

(3) יותר ממאה אלף חידקים בספירה כללית בגרם אחד של תערובת או גלידה;

(4) חומר זר או גוף זר;

(5) גורם אחר שלדעת המנהל עשוי לסכן בריאותו של אדם.

פרק שני: הוראות ייצור ושיווק

3. (א) לא ייצר אדם, לא יאחסן, לא ישווק תערובת או גלידה ולא ימכרם לאדם אחר, אלא אם התערובת תעבור תהליך פיסטור לפי אחת משיטות אלה:

שיטות פיסטור

(1) חימום התערובת תוך כדי בחישה מתמדת עד ל-72 מעלות צלזיוס לפחות ושהיה רצופה של כל חלקיקיה בדרגת חום זאת במשך שלושים דקות או יותר במיכל הפיסטור;

(2) חימום התערובת כאמור עד ל-82 מעלות צלזיוס לפחות ושהיה רצופה של כל חלקיקיה בדרגת חום זאת משך 26 שניות או יותר תוך כדי זרימתה הרצופה דרך מפסטר לוחות;

(3) לפי שיטת פיסטור אחרת שתאושר על ידי המנהל בכתב.

(ב) מיתקני הפיסטור, הפעלתם ודרכי הבקורת של תהליכי הפיסטור לפי כל אחת מהשיטות האמורות בסעיף קטן (א) יאושרו על ידי המנהל.

4. (א) לא ייצר אדם, לא יאחסן, לא ישווק ולא ימכור תערובת או גלידה אלא אם נתמלאו בתערובת תנאים אלה:

קירור והקפאה

(1) התערובת תקורר מיד עם תום תהליך הפיסטור משך ארבעים דקות עד פלוס 4 מעלות צלזיוס או מטה ותוחזק בדרגת חום זו עד להקפאתה;

(2) הקפאת התערובת למידת קור למטה מאפס מעלות צלזיוס תיעשה, לכל המאוחר, תוך ארבעים ושמונה שעות מתום תהליך הפיסטור;

(3) הפירות והאגוזים המוספים לתערובת יהיו נקיים וראויים למאכל אדם אך אינם טעונים פיסטור.

(ב) מיתקני הקירור וההקפאה כאמור בסעיף קטן (א) טעונים אישור מאת המנהל.

5. (א) לא יעמיד אדם מכונה להקפאת תערובת ולא יחזיקנה מחוץ לכתלי מבנה המשמש בית חרושת.

מיקום מכונה להקפאת גלידה

(ב) לא יעמיד אדם מכונה להקפאת תערובת בשום מקום העשוי לגרום לזיהום התערובת או הגלידה.

6. (א) לא ייצר אדם, לא יארוז ולא יאחסן תערובת או גלידה במקום שבו מבצעים עבודות העשויות, לדעת המנהל, לגרום לזיהום המצרכים האמורים.

עבודות אסורות במקום הייצור, האיחסון והאריזה

(ב) לא יחזיק אדם במקום הייצור, האריזה והאיחסון –

(1) שום חומר, אלא אם הוא אחד החמרים ההכרחיים או המותרים בייצור תערובת או גלידה;

(2) חפצים שאינם משמשים לייצור, אריזה או איחסון כאמור.

7. (א) תערובת או גלידה יוחזקו בכל שלבי הייצור, האיחסון, ההובלה או ההעברה ממקום למקום ועד מכירתן לצרכן במיכלים ובציוד המגינים עליהם באופן יעיל בפני זיהום.

מניעת זיהום

(ב) חומר האריזה וצורת האריזה של גלידה יגנו עליה בפני הזדהמות כל שהיא להנחת דעתו של המנהל.

8. אריזת אבקת גלידה, אריזת גלידה ביחידות הנמכרות שלא לצריכה במקום לרבות מיכלים בהם מעביר יצרן תערובת גלידה להקפאה או גלידה לבתי עסק, תסומן, באופן ברור ובאותיות בעברית כאמור בתקנה 4 לתקנות כלליות לבריאות העם (הדבקת פתקים לצרכי מזון), 1935, ותכלול פרטים אלה:

סימון אריזה

(1) שם ומען היצרן או בית החרושת או סימן המסחר הרשום כדין;

(2) שם המצרך;

(3) רכיבי המצרך;

(4) הכמות.

9. לא ימכור רוכל גלידה אלא באריזה המגינה עליה מפני הזדהמות כלשהי.

איסור מכירת גלידה בלתי ארוזה

10. לא יאחסן אדם, לא ישווק, לא ימכור ולא יעביר לאחר גלידה שהפשירה ולא יקפיאנה מחדש.

איסור הקפאה ומכירת גלידה מופשרת

11. אסור להוביל או להעביר תערובת ממקום למקום או מאדם לאדם אלא כשמידת החום שבה לא תעלה על ארבע מעלות צלזיוס.

איסור העברת תערובת

12. לא יחזיק בעל בית עסק ולא ימכור גלידה אלא בתנאים אלה:

החזקת גלידה בבית עסק ומכירתה

(1) בכלי קיבול נקיים וסגורים;

(2) הכף להוצאת גלידה תוחזק בתמיסת חיטוי מותרת על פי דין שתוחלף לפחות פעמיים ביום, או במים זורמים;

(3) גביעי הגלידה יוחזקו במקום מוגן בפני אבק, חרקים ומכרסמים.

13. (א) כל שטח של ציוד הבא במגע בלתי אמצעי עם תערובת או עם גלידה ינוקה ויחוטא מיד לאחר שימושו; ובמקרה של תהליך ייצור רצוף – לפחות אחת בעשרים וארבע שעות ובאופן שיניח את דעתו של המנהל.

ניקוי וחיטוי הציור

(ב) ציוד אחר, שאינו בא במגע בלתי אמצעי בתערובת או בגלידה ינוקה באופן שיניח את דעת המנהל.

14. שטח של ציוד לרבות מיכלים הבא במגע בלתי אמצעי עם גלידה ייחשב כנקי ומחוטא אם בבקורת הניקוי והחיטוי על פי מבדק ממרח Swab test ומבדק שטיפה Rinse test לא תתקבל אחת התוצאות האלה:

סטנדרטים לניקוי וחיטוי הציוד

(1) יותר משתי מושבות חידקים לכל סנטימטר מרובע משטח הציוד או המיכל;

(2) יותר ממושבת חידקים אחת לכל מיליליטר מנפח הציוד או מנפח המיכל בהם מוחזקת התערובת או הגלידה.

15. כל הבדיקות המעבדתיות לצורך ביצוע הוראות צו זה ייעשו בהתאם לשיטות מאושרות על ידי המנהל או לפי שיטות המפורטות בספר שיטות סטנדרטיות לבדיקת מוצרי חלב (Standard Methods for Examination of Dairy Products) הוצאה מס' 11 משנת 1960 שפורסם על ידי האגודה האמריקאית לבריאות הציבור, ניו-יורק (American Public Health Association, New York).

בדיקות מעבדתיות

פרק שלישי: העובדים

16. לא יעסוק אדם בייצור תערובת או גלידה ולא יועסק כאמור על ידי אחר אלא אם הוראות פרק זה נהירות לו להנחת דעתו של המנהל.

העסקת עובדים

17. כל העובדים בייצור תערובת או גלידה או במכירתן יהיו לבושים במשך כל תהליכי העבודה 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

18. לא יעסוק אדם בייצור תערובת או גלידה או במכירת גלידה ולא יועסק כאמור על ידי אחר אם נתקיים לגביו אחד מאלה:

בריאות העובדים

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

(2) הוא חולה בשחפת העלולה לסכן את בריאות הצבור;

(3) הוא חולה במחלת עור העלולה לגרום לזיהום מצרכי מזון;

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

(5) אינו מקפיד על נקיון גופו ומקום עבודתו באופן המניח את דעתו של המנהל.

19. (א) כל יצרן וכל עובד אצלו לפני שנתקבל לעבודה יעבור בדיקה רפואית ויציג בפני המנהל:

בדיקות רפואיות

(1) אישור בכתב מאת רופא שאין הוא חולה באחת המחלות הנזכרות בסעיף 18;

(2) תעודה על בדיקת רנטגן המאשרת שהוא אינו חולה בשחפת ריאות. אם בבדיקת הרנטגן מתגלה תהליך פתולוגי כלשהו, לא יורשה העובד להמשיך בעבודתו אלא לפי אישור מיוחד מרופא ממשלתי.

(ב) היצרן וכל עובד אצלו חייבים להיבדק בדיקה רפואית או מעבדתית או בדיקת רנטגן כאמור כל אימת שיידרשו לעשות זאת על ידי רופא לשכת הבריאות.

פרק רביעי: הוראות שונות

20. כל הסידורים והפעולות הקשורים בייצור גלידה ובבקורתה, החזקתה, הובלתה, אחסונה ושיווקה, ייעשו בתוך מבנים, ובאמצעות מיתקנים, מכונות וציוד הבנויים, המוחזקים והמופעלים בהתאם להוראות המנהל ולפי שיטות ותהליכים המניחים את דעתו לצורך ביצוע הוראות צו זה.

הוראות תברואתיות שונות

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

שמירת דינים

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

תחילה

23. לצו זה ייקרא "צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (ייצור גלידה ומכירתה), תשכ"ג-1963.

השם

כ"ד בסיון תשכ"ג (16 ביוני 1963) חיים משה שפירא

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 תשכ"ג מס' 1467](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-1467.pdf) מיום 11.7.1963 עמ' 1743. [↑](#footnote-ref-1)