תקנות בריאות הציבור (מזון) (גירום בשר), תשמ"ד-1984

בריאות – בריאות הציבור (מזון)

רשויות ומשפט מנהלי – רישוי – רישוי עסקים

תוכן ענינים

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2 | [Go](#Seif17) | הגדרות | סעיף 1 |
| 2 | [Go](#Seif18) | ייצור בשר מגורם | סעיף 2 |
| 2 | [Go](#Seif19) | מכונה לגירום בשר | סעיף 3 |
| 2 | [Go](#Seif0) | מדור לגירום בשר | סעיף 4 |
| 2 | [Go](#Seif1) | אחסנת חומר גלם | סעיף 5 |
| 3 | [Go](#Seif2) | העברת חומר גלם | סעיף 6 |
| 3 | [Go](#Seif3) | תנאים לייצור בשר מגורם | סעיף 7 |
| 3 | [Go](#Seif4) | תהליך הייצור | סעיף 8 |
| 3 | [Go](#Seif5) | הטמפרטורה בשעת הייצור | סעיף 9 |
| 3 | [Go](#Seif6) | ניקוי המכונה | סעיף 10 |
| 3 | [Go](#Seif7) | רופא וטרינרי | סעיף 11 |
| 3 | [Go](#Seif8) | שיטות בדיקה | סעיף 12 |
| 4 | [Go](#Seif9) | נטילת דוגמאות | סעיף 13 |
| 4 | [Go](#Seif10) | אריזת הבשר המגורם | סעיף 14 |
| 4 | [Go](#Seif11) | סימון האריזה | סעיף 15 |
| 4 | [Go](#Seif12) | סימון אסור | סעיף 16 |
| 4 | [Go](#Seif13) | החזקת חמרי אריזה | סעיף 17 |
| 4 | [Go](#Seif14) | תעודת משלוח | סעיף 18 |
| 4 | [Go](#Seif15) | שמירת דינים | סעיף 19 |
| 4 | [Go](#Seif16) | תחילה | סעיף 20 |
| 4 | [Go](#med0) | תוספת ראשונה |  |
| 4 | [Go](#med1) | תעודת משלוח בשר מגורם / חומר גלם\* |  |
| 5 | [Go](#med2) | תוספת שניה |  |

תקנות בריאות הציבור (מזון) (גירום בשר), תשמ"ד-1984[[1]](#footnote-1)\*

בתוקף סמכות שר הבריאות לפי סעיף 10 לחוק רישוי עסקים, תשכ"ח-1968, ובתוקף סמכות המנהל הכללי של משרד הבריאות לפי סעיף 3 לפקודת בריאות הציבור (מזון) [נוסח חדש], תשמ"ג-1983, אנו מתקינים תקנות אלה:

1. בתקנות אלה –

הגדרות

"בשר" - שרירי שלד של בקר ועופות שנשחטו למאכל אדם בבית מטבחיים או בבית שחיטה לעופות, וכן שרירי השלד של בקר שיובא כדין מחוץ-לארץ במצב קפוא;

"בשר מגורם" - בשר שהופרד מעצמות בעזרת מכונה המיועדת לכך;

"חומר גלם לייצור בשר מגורם" - בשר, לרבות גרונות עוף, שנשאר על העצמות אחרי פירוק ידני או מכני, בין שהוא טרי ובין שהוא מקורר או קפוא, ולמעט בלוטת שומן, ושט, זפק, קנה הנשימה, מעיים, בלוטת המין, חלקי פנים ועורות של העוף (להלן - חומר גלם);

"אצווה" - כמות בשר מגורם שיוצרה בתהליך אחד רצוף ללא פסק זמן בייצור;

"הקפאה עמוקה" - תהליך הקפאה המבטיח טמפרטורה של 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס במרכז המוצר אחרי פסק זמן שאינו עולה על 24 שעות מתחילת התהליך;

"המנהל" - המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיכו בכתב לענין תקנות אלה, כולן או מקצתן;

"רופא וטרינרי" - רופא וטרינרי מורשה לפי פקודת הרופאים הוטרינרים;

"מפעל" - מקום לייצור בשר מגורם.

2. לא ייצר אדם בשר מגורם, לא יארזו ולא ישווקו, אלא בהתאם להוראות תקנות אלה.

ייצור בשר מגורם

3. גירום בשר, לאחר פירוק ידני, ייעשה רק באמצעות מכונה המיועדת לכך שאישר המנהל (להלן - המכונה).

מכונה לגירום בשר

4. במפעל יוקצה מדור נפרד לגירום בשר שבו תועמד המכונה (להלן - המדור); במדור יתקיימו תנאים אלה:

מדור לגירום בשר

(1) כל הציוד המצוי בו יהיה מחומר שאישר המנהל ובלבד שלא יהיה עשוי עץ או חומר מחליד;

(2) הטמפרטורה בו לא תעלה על 10 מעלות צלזיוס;

(3) הוא יצוייד במד-חום אינדיקטור, שגבולות הדיוק שלו יהיו ± מעלה אחת צלזיוס בתחום הטמפרטורה שבה מיועד מד-החום לפעול;

(4) המכלים בהם מוחזקים חומר גלם ובשר מגורם יועמדו על מדפים המוגבהים מהרצפה ב-30 ס"מ לפחות.

5. (א) לאחר הפירוק הידני יאוחסן חומר הגלם במכלים שלמים ונקיים שיסומנו בתאריך ובשעה של סיום הפירוק.

אחסנת חומר גלם

(ב) המכלים יועברו מיד לאחד מאלה בלבד:

(1) למכונה;

(2) לאחסון בחדר שהטמפרטורה בו אינה עולה על אפס מעלות צלזיוס, ולפרק זמן שלא יעלה על 6 שעות;

(3) לאחסון בהקפאה עמוקה לתקופה שלא תעלה על 10 ימים.

6. לא נמצא המדור במפעל שבו פורק הבשר, תתבצע העברת חומר הגלם למדור שמחוץ למפעל בכלי רכב שהטמפרטורה בו אינה עולה על 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס, ותצורף לו תעודה שמולאה ונחתמה ביד רופא וטרינרי, בהתאם לטופס שבתוספת הראשונה.

העברת חומר גלם

7. (א) לא ייצר אדם בשר מגורם, לא יחסינו ולא ישווקו, אלא אם כן הוא מהסוגים המפורטים בטור א' בטבלה שבתוספת השניה, והרכבו כאמור בטור ב' לצדו, זולת אם התיר המנהל, בכתב, אחרת.

תנאים לייצור בשר מגורם

(ב) לא ייצר אדם בשר מגורם, לא יחסינו ולא ישווקו אם נמצא בגרם אחד ממנו חידקים כאמור להלן:

(1) בספירה כללית - יותר מ-106x5;

(2) קוליפורמים - יותר מ-104;

(3) סטפילוקוקים אוראוס קואגולזה חיובית - יותר מ-103;

(4) אנאורביים מסוג קולסטרידיום מחזרי סולפית - יותר מ-102.

(ג) לא ייצר אדם בשר מגורם, לא יחסינו ולא ישווקו אם נמצא בו חומר משמר, למעט מלח בישול.

(ד) הגבת pH של הבשר המגורם תהיה בין 5.7 ל-6.9.

8. (א) לא ייצר אדם בשר מגורם אלא בתהליך אחד רצוף שלא ימשך למעלה מ-4 שעות.

תהליך הייצור

(ב) היתה הפסקה בפעילות הייצור שארכה למעלה מחצי שעה יועבר חומר הגלם למיתקן קירור שהטמפרטורה בו לא תעלה על אפס מעלות צלזיוס.

9. (א) בשעת הייצור לא תעלה הטמפרטורה של הבשר המגורם על 4 מעלות צלזיוס, והטמפרטורה במדור לא תעלה על 10 מעלות צלזיוס.

הטמפרטורה בשעת הייצור

(ב) בתום הייצור יארז הבשר המגורם ויוכנס להקפאה עמוקה תוך 4 שעות מרגע הוצאתו מהמכונה ובלבד שהוחזק, בפרק הזמן שבין תום הייצור לבין הכנסתו להקפאה האמורה, במיתקן קירור שהטמפרטורה בו אינה עולה על אפס מעלות צלזיוס.

10. (א) בתום ייצור כל אצווה תנוקה המכונה במים שחוממו לטמפרטורה של 82 מעלות צלזיוס לפחות.

ניקוי המכונה

(ב) בתום כל יום עבודה תחוטא המכונה בחומר שאישר המנהל.

11. (א) בכל מפעל יועסק רופא וטרינרי שיהיה אחראי לפיקוח על תהליך ייצור הבשר המגורם ועל התנאים התברואיים שבמפעל.

רופא וטרינרי

(ב) הרופא הוטרינרי יוודא שחומר הגלם התקבל ממקור בעל רשיון עסק ורשיון יצרן תקפים ושהוא ראוי למאכל אדם.

(ג) הרופא הוטרינרי יהיה נוכח במפעל בשעת הייצור, יטול דוגמאות ויבצע בדיקות כנדרש בתקנות אלה.

(ד) הרופא הוטרינרי ינהל רישום של קבלת חומר הגלם ותוצאות בדיקות שביצע וכן יחתום על תעודות משלוח.

(ה) לא יועסק רופא וטרינרי כאמור אלא אם כן בידיו אישור מהמנהל להעסקתו במפעל.

12. (א) הבדיקה לצורך קביעת אחוזי החלבון, המים, השומן והאפר, לענין תקנה 7(א), תיעשה בהתאם לתקן ישראלי 497 המופקד לעיון הציבור בלשכות הבריאות המחוזיות והנפתיות.

שיטות בדיקה

(ב) הבדיקה לצורך קביעת כמות הסידן תיעשה בהתאם לשיטה שיקבע המנהל.

(ג) בדיקות נוכחות של חידקים לענין תקנה 7(ב) ייעשו בהתאם לשיטות הבדיקה הקבועות בתקן ישראלי 885 (שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצרי מזון) המופקד לעיון הציבור בלשכות הבריאות המחוזיות והנפתיות.

13. (א) הרופא הוטרינרי יטול מכל אצווה חמש דוגמאות לא רצופות במשקל 250 גרם לפחות כל אחת.

נטילת דוגמאות

(ב) הדוגמאות יינטלו ביד מוגנת בשקית פוליאתילן ויועברו לשקיות פוליאתילן חדשות.

(ג) הדוגמאות יינטלו פעמיים לפחות בזמן ייצור האצווה.

(ד) הדוגמאות ישמרו בטמפרטורה שלא תעלה על 4 מעלות צלזיוס לפרק זמן שלא יעלה על 4 שעות, עד הגיען לבדיקה במעבדה.

14. (א) בתום הייצור ייארז הבשר המגורם באריזה שנתקיימו בה כל אלה:

אריזת הבשר המגורם

(1) היא שקופה ואטומה לחדירת מים וצבעי הדפסה;

(2) היא מחומר שאינו עלול להזיק לבריאות, שאישר המנהל;

(3) היא מחומר עמיד בטמפרטורה של 40 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.

(ב) הבשר המגורם יארז בחבילות שמשקלן לא יעלה על 20 ק"ג.

15. האריזה תסומן לפי תקן ישראלי 1145 (סימון מזון ארוז מראש) (להלן - תקן הסימון) ובנוסף תכלול פרטים אלה:

סימון האריזה

(1) סוג הבשר בהתאם לתוספת הראשונה;

(2) אחוזי חלבון, שומן ומים;

(3) תאריך ייצור בציון יום, חודש ושנה;

(4) תאריך אחרון לשימוש בציון יום, חודש ושנה, שלא יעלה על 90 ימים מיום הייצור;

(5) ההוראות הבאות:

"יש להחזיק במצב קפוא עד השימוש, אין להפשיר ולהקפיא שנית";

"מיועד לתעשיות מזון בלבד";

"רק למוצרים העוברים טיפול תרמי".

16. לא יסמן אדם בשר מגורם במילים "יצוא", "סחורות יצוא", "איכות יצוא", "טיב יצוא" וכיוצא באלה.

סימון אסור

17. לא יחזיק יצרן במפעל חמרי אריזה שצויין עליהם שמו של אדם אחר, אלא לפי תנאי סעיף 5.3 לתקן הסימון.

החזקת חמרי אריזה

18. לכל משלוח של בשר מגורם ממפעל תצורף תעודת משלוח לפי הטופס שבתוספת הראשונה.

תעודת משלוח

19. האמור בתקנות אלה בא להוסיף על כל דין אחר.

שמירת דינים

20. תחילתן של תקנות אלה 60 ימים מיום פרסומן.

תחילה

תוספת ראשונה

(תקנות 6 ו-18)

תעודת משלוח [[2]](#footnote-2)

(בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (גירום בשר), תשמ"ד-1984)

1. **זיהוי**

סוג הבשר שממנו הופק

סוג

מס'        משקל כללי

מאוחסן ומובא בטמפרטורה

תאריך הייצור

משקל נקי

2. **מקור**

שם ומען של היצרן

שם הרופא הוטרינרי האחראי לפיקוח במפעל

3. **יעוד המשלוח**

המתואר לעיל מועבר מ      ל      בשעה       ברכב מספר       שם ומען של בעל הרכב

4. **תעודה וטרינרית**

אני       החתום מטה, רופא וטרינרי במפעל       מאשר בזה  המתואר לעיל מיוצר במפעל בעל רשיון לפי חוק רישוי עסקים, תשכ"ח-1968, שהוא תחת פיקוחי ועומד בתנאים הנדרשים לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (גירום בשר), תשמ"ד-1984 (להלן - התקנות). הבשר נבדק לפני יציאתו מהמפעל ועונה על דרישות התקנות. הבשר מועבר ברכב שנתקיימו בו דרישות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), תשל"ב-1972.

תאריך       שמו המלא של הרופא הוטרינרי

מקום

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

חתימת הרופא הוטרינרי

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

חותמת

תוספת שניה

(תקנה 7)

טור א' טור ב'

אחוז חלבון אחוז המים אחוז השומן סידן אחוז אפר

סוג הבשר המגורם לא פחות מ- לא יותר מ- לא יותר מ- גרם/ק"ג לא יותר מ-

בשר מגורם מגרונות של בשר הודו 13.0 70 12 1.2 2.2

בשר מגורם מגרונות של בשר עוף 14.0 70 12 1.2 2.2

בשר מגורם משוקיים של עוף ושלדים 13.0 68 15 1.2 2.2

בשר מגורם משוקיים של עוף 12 68 12 1.2 2.2

בשר מגורם משוקיים של בשר הודו 12 68 15 1.2 2.2

בשר מגורם משלדים של הודו 12 68 15 1.2 2.2

בשר מגורם מחלקי בשר בקר 14 65 20 1.2 2.2

כ"ה בסיון תשמ"ד (25 ביוני 1984)

אליעזר שוסטק ברוך מודן

שר הבריאות המנהל הכללי של

משרד הבריאות

1. \* פורסמו [ק"ת תשמ"ד מס' 4674](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4674.pdf) מיום 29.7.1984 עמ' 2070. [↑](#footnote-ref-1)
2. טופס זה ימולא ב-2 עותקים. המקור יישלח עם הבשר; העתק יישמר במפעל לתקופה של 6 חדשים. [↑](#footnote-ref-2)