תקנות בריאות הציבור (מזון) (דגים טחונים, מוצריהם, עיבודם ושיווקם), תשמ"ו-1985

בריאות – בריאות הציבור (מזון) – דגים

תוכן ענינים

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2 | [Go](#Seif0) | הגדרות | סעיף 1 |
| 2 | [Go](#Seif1) | תנאים מוקדמים לייצור מוצרי דג טחון | סעיף 2 |
| 2 | [Go](#Seif2) | ייצור מוצרי דג טחון | סעיף 3 |
| 3 | [Go](#Seif3) | מקום הייצור | סעיף 4 |
| 3 | [Go](#Seif4) | תהליך ייצור | סעיף 5 |
| 3 | [Go](#Seif5) | החזקת דגים ומוצרי דג טחון | סעיף 7 |
| 3 | [Go](#Seif6) | ייצור קציצות דגים | סעיף 8 |
| 3 | [Go](#Seif7) | אריזה | סעיף 9 |
| 3 | [Go](#Seif8) | סימון האריזה | סעיף 10 |
| 4 | [Go](#Seif9) | איסור שיווק | סעיף 11 |
| 4 | [Go](#Seif10) | איסור סימון במלה יצוא | סעיף 12 |
| 4 | [Go](#Seif11) | החזקת חמרי אריזה | סעיף 13 |
| 4 | [Go](#Seif12) | המשקל באריזה | סעיף 14 |
| 4 | [Go](#Seif13) | איסור פתיחת אריזה | סעיף 15 |
| 4 | [Go](#Seif14) | שיטות בדיקה | סעיף 16 |
| 4 | [Go](#Seif15) | הפקדת תקנים | סעיף 17 |
| 4 | [Go](#Seif16) | תחילה | סעיף 18 |
| 4 | [Go](#med0) | הרכב קציצת דג או תערובת לקציצת דג |  |
| 5 | [Go](#med1) | חמרי תוספת לקציצת דג |  |

תקנות בריאות הציבור (מזון) (דגים טחונים, מוצריהם, עיבודם ושיווקם), תשמ"ו-1985[[1]](#footnote-1)\*

בתוקף סמכותי לפי סעיף 3 לפקודת בריאות הציבור (מזון) [נוסח חדש], תשמ"ג-1983, אני מתקין תקנות אלה:

1. בתקנות אלה –

הגדרות

"דג טחון" - דג שעבר תהליך טחינה, עם או בלי תבלינים;

"מוצר דג טחון" - קציצת דג או מוצר מזון המכיל דג טחון או פתיתי דג;

"פתיתי דג" - חלקי דג שהופרדו מעצמות של דג בעזרת מכונה מיוחדת למטרה זו;

"קציצת דג" - דג טחון או פתיתי דג מעוצבים בידי יצרן בכל דרך או צורה, בין אם הם מצופים או מכילים פירורי לחם או מצה טחונה ובין אם לאו, בתנאי שלא עברו טיפול בחום;

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

"מפעל" - מקום לייצור מוצרי דג טחון, לרבות מקום שבו מחזיקים חמרי גלם הדרושים לייצור מוצרי דג טחון;

"שיווק" - העברה לאחר בכל דרך מדרכי ההעברה;

"דגים" - כהגדרתם בתקנות בדיקת דגים;

"דג מדיג מקומי" - דגי בריכות, אגמים, נחלים, ודגים שנדוגו בתחום המים הטריטוריאליים של ישראל;

"דגי יבוא" - דגים שהובאו לישראל כדין במצב קפוא ואושרו למאכל בידי הרשות המוסמכת לפי תקנות בדיקת דגים;

"תבלין" - צמח או חלקי צמחים המוספים למזון לשיפור טעמו או ריחו בלבד, בין שעברו תהליך של עיבוד פיסיקלי כגון יבוש, ובין שלא עברו, ובלבד שלא עברו תהליך של פירוק כימי;

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

"תקנות בדיקות דגים" - תקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), תשמ"א-1981.

2. לא ייצר אדם מוצר דג טחון אלא מדגים שהתקיימו בהם תנאים אלה:

תנאים מוקדמים לייצור מוצרי דג טחון

(1) הדגים הם ללא ראש, זימים, קשקשים, זנב, סנפירים, קרום בטן או אברים פנימיים אחרים;

(2) לדגים צבע וריח האופיינים להם;

(3) הדגים אינם נושאים עליהם סימנים של עובש, רקבון, עיפוש או חבלה;

(4) הדגים רחוצים ונקיים.

3. (א) לא ייצר אדם מוצרי דג טחון, לא יחזיקם ולא ישווקם אלא בהתאם להוראות תקנות אלה.

ייצור מוצרי דג טחון

(ב) לא ייצר אדם מוצר דג טחון שאינו ראוי למאכל אדם, לא יחסינו ולא ישווקו.

(ג) לא ייצר אדם מוצר דג טחון, לא יחסינו ולא ישווקו אם נמצא בו אחד מאלה:

(1) בספירה כללית, חידקים במספר העולה על 105x5.0 ב-1 גרם;

(2) יותר מ-100 חידקים מסוג סטפילוקוקים, אוראום קואגולז חיובי ב-1 גרם;

(3) יותר מ-103x1.0 חידקים מסוג קוליפורמים ב-1 גרם;

(4) חומר זר או גוף אחר, חומר כימותראופוטי, חומר משמר, חומר טוקסי, חומרים מעכבים, חמרי צבע או חומרים נותני צבע לרבות תבלינים נותני צבע;

(5) חנקן נדיף –

יותר מ-20 מ"ג ל-100 גרם בדגים ממים מתוקים;

יותר מ-30 מ"ג ל-100 גרם בדגי ים.

4. לא ייצר אדם מוצר דג טחון אלא במקום המיועד למטרה זו בלבד.

מקום הייצור

5. (א) בשעת ייצור מוצר דג טחון לא תעלה הטמפרטורה בחדרי העבודה על 16 מעלות צלזיוס.

תהליך ייצור

(ב) לא ייצר אדם מוצר דג טחון אלא בתהליך אחד רצוף.

(ג) היתה הפסקה בפעולת הייצור שארכה למעלה מחצי שעה יועבר הדג למיתקן קירור שבו הטמפרטורה לא תעלה על 0 מעלות צלזיוס.

(ד) מיד לאחר האריזה יוקפא מוצר הדג הטחון במיתקן להקפאה המצוייד ברישום אוטומטי של הטמפרטורה, ובתהליך הקפאתו תגיע הטמפרטורה במרכזו ל-18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס כאשר קצב הקירור הוא לפחות כלהלן:

תוך שעתיים, 8 מעלות צלזיוס מתחת לאפס;

תוך 24 שעות, 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.

6. (נשמט במקור).

7. (א) לא יחזיק אדם במפעל דגים או מוצרי דג טחון אלא בכלים ובאבזרים שלמים, נקיים ומחוטאים, העשויים מחומר שאינו מחליד ואינו עלול להזיק לבריאות.

החזקת דגים ומוצרי דג טחון

(ב) לא יניח אדם במפעל כלים המכילים דגים או מוצרי דג טחון אלא על מדפים מוגבהים ב-30 ס"מ לפחות מהרצפה.

(ג) לא יחזיק אדם מוצר דג טחון אלא בטמפרטורה שאינה עולה על 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.

8. (א) לא ייצר אדם מוצר דג טחון, קציצת דג או תערובת לקציצות דג, לא יכינם ולא ישווקם אלא מסוג אחד של דגים.

ייצור קציצות דגים

(ב) לא ייצר אדם קציצת דג או תערובת לקציצת דג, לא יחסינה ולא ישווקה אלא אם כן הרכבה כמפורט בטור ב' בתוספת הראשונה ומקור הדג הוא כמפורט בטור א' לצדו.

(ג) לא יוסיף אדם לקציצת דג כל חומר זולת חמרים המפורטים בתוספת השניה, או חומר אחר שאישר המנהל בכתב ובתנאים שקבע.

9. לא ישווק אדם ולא יחזיק מוצר דג טחון אלא אם כן הוא ארוז באריזה סגורה ונקיה העשויה חומר בלתי חדיר לנוזלים, לשומנים או לצבעי הדפסה, ושאינו עלול להזיק לבריאות.

אריזה

10. האריזה של מוצר דג טחון תסומן לפי תקן ישראלי 1145 מיולי 1982 (סימון מזון ארוז מראש) (להלן - תקן 1145) ובנוסף יפורטו:

סימון האריזה

(1) שם המוצר לרבות הכינוי המקובל של הדג לפי קביעת המנהל והשם המקובל של צורת העיבוד, דהיינו: טחון, קציצות או פתיתי דג;

(2) שם המקום לפי קביעת המנהל שבו נדוג הדג;

(3) תאריך הייצור בגלוי;

(4) התאריך האחרון המומלץ לשימוש בציון יום, חודש ושנה, בתנאי שלא יעלה על 60 ימים מיום הייצור;

(5) ההוראות הבאות:

"ראוי למאכל רק כשנרכש במצב קפוא";

"יש להחזיק במצב קפוא עד השימוש";

"אין להפשיר ולהקפיא שנית";

"מיועד למאכל רק לאחר טיגון או בישול יסודי";

(6) הפרטים לפי פסקאות (3) ו-(4) יכול שיודפסו על גבי פתק שהודבק לאריזה ושאינו ניתן להורדה או להחלפה.

11. לא ישווק אדם מוצר דג טחון שפג התאריך האחרון המומלץ לשימוש בו, לא יחסינו ולא יחזירו ליצרן.

איסור שיווק

12. לא יסמן אדם מוצר דג טחון במלים "יצוא", "סחורות יצוא", "איכות יצוא" או כיוצא באלה.

איסור סימון במלה "יצוא"

13. (א) לא יחזיק יצרן במפעל חומר אריזה מסומן בשם שאינו שמו של אותו יצרן או שאינו מסומן בהתאם להוראות תקנות אלה.

החזקת חמרי אריזה

(ב) על אף האמור בתקנת משנה (א) רשאי יצרן להחזיק במפעלו חומר אריזה שצויין עליו שמו של אדם אחר, בהתאם לתנאים שבסעיף 5.3 לתקן 1145.

14. מוצר דג טחון יארז בחבילות של 250 גרם, 500 גרם או 1000 גרם נטו, או משקל אחר שהמנהל התירו בכתב.

המשקל באריזה

15. לא יפתח אדם, זולת צרכן, אריזה של מוצר דג טחון.

איסור פתיחת אריזה

16. (א) בדיקת מוצר דג טחון לענין תקנה 3(ג)(1), (2), (3) תיעשה בהתאם לשיטות בדיקה המצויינות בתקן ישראלי 885 (שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצרי מזון) או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו.

שיטות בדיקה

(ב) הבדיקה לצורך קביעת טריות בדגים טחונים לענין תקנה 3(ג)(5) תהיה בהתאם לשיטה המצויה בתקן ישראלי 841 ממרס 1973 (שימורי דגים: קרפיון במתכונת מסורתית (גפילטע פיש)) או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו.

(ג) הבדיקה לצורך קביעת אחוז החלבון, המים והאפר תהיה בהתאם לתקן ישראלי 497 מינואר 1964 (בדיקת בשר ומוצריו) או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו.

(ד) הבדיקות לענין תקנה 3(ג)(4) יהיו בהתאם לשיטות המקובלות או כפי שהורה המנהל.

17. תקן ישראלי שצוין בתקנות אלה הופקד בכל לשכת בריאות מחוזית של משרד הבריאות וכל אדם רשאי לעיין בו בשעות שהלשכות פתוחות לקהל.

הפקדת תקנים

18. תחילתן של תקנות אלה 60 ימים מיום פרסומן.

תחילה

**תוספת ראשונה**

(תקנה 8(ב))

הרכב קציצת דג או תערובת לקציצת דג

טור א' טור ב'

מקור הדגים ההרכב לפי בדיקה

אחוז חלבון אחוז מים אחוז שומן אחוז אפר

מזערי מרבי מרבי מרבי

מים מתוקים 14.0 70.0 15.0 5.0

ים 16.0 75.0 8.0 4.0

**תוספת שניה**

(תקנה 8(ג))

חמרי תוספת לקציצת דג

חלק א': חומרים מוספים

חומר התאמה לתקן שיעור מרבי

1. עמילן למאכל תקן ישראלי 331 עד 1.5%

2. סוכר תקן ישראלי 356 (לפי הצורך)

3. סוכרים מאושרים (סכרוזה, F.C.C או GRAS (לפי הצורך)

גלוקוזה, דקסטרוזה)

4. פוספטים - בהתאם לתקנות בריאות הציבור

1. Disodium Phosphate (מזון) (יסודות מתחלבים עד 0.5%

2. Monosodium Phosphate ומייצבים במצרכי מזון), עד 0.5%

3. Sodium Hexametaphosphate תשכ"ו-1966 (להלן - תקנות עד 0.5%

4. Sodium Tripolyphosphate יסודות מתחלבים ומייצבים) עד 0.5%

5. Sodium Pyrophosphate עד 0.5%

6. Sodium Acid Pyrophosphate עד 0.5%

5. קמח מצה, קמח תירס, פרורי לחם

6. תבלין או תמצית תבלין (לפי הצורך)

7. חומר ממקור צמחי, שהותר בהתאם לתקנות יסודות

לשימוש במזון מתחלבים ומייצבים (לפי הצורך)

8. מלח למזון תקן ישראלי 411: המלח יהיה

ממינים 102.1 או 102.2 (לפי הצורך)

9. ביצי תרנגולות טריות או ביצים בהתאם לתקנות פיסטור ביצים (לפי הצורך)

כמשמעותן בתקנות בריאות העם

(צרכי מזון) (פיסטור ביצים, ייבושן,

הקפאתן והשימוש בהן), תשל"ט-1979

(להלן - תקנות פיסטור ביצים)

חלק ב': חמרי עזרה

שם התוספת התאמה לתקן כמות

חמרי עזר שאינם מפורטים בחלק א', בהתאם לתקנות יסודות (לפי הצורך)

הראויים לשימוש בייצור מתחלבים ומייצבים

ב' בכסלו תשמ"ו (15 בנובמבר 1985) דן מיכאלי

המנהל הכללי של משרד הבריאות

אני מאשר.

מרדכי גור

שר הבריאות

1. \* פורסמו [ק"ת תשמ"ו מס' 4880](http://www.nevo.co.il/Law_word/law06/TAK-4880.pdf) מיום 9.12.1985 עמ' 260. [↑](#footnote-ref-1)