

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

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

## 1. הגדרות

בתקנות אלה -

- "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 שנדווגו 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 צמח 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 הנתן ריח;
- "תקנות בדיקת דגים" - תקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981.

## 2. תנאים מוקדמים לייצור מוצרי דג טחון

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

- (1) הדגים הם ללא ראש, זימים, קשקשים, זנב, סנפירים, קרום בטן או איברים 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. ייצור מוצרי דג טחון

- (א) לא ייצר אדם מוצר דג טחון, לא יחזיקם ולא ישווקם אלא בהתאם להוראות תקנות אלה.
- (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  $10 \times 5.0$  ב-1 גרם;
  - (2) יותר מ-100 חידקים מסוג סטפילוקוקים, אוראום קואגולז חיובי ב-1 גרם;
  - (3) יותר מ- $10^3 \times 1.0$  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. מקום הייצור

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

#### 5. תהליך ייצור

#### 6. 2

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

#### 7. החזקת דגים ומוצרי דג טחון

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

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

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.

#### 10. סימון האריזה

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

- (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. איסור שיווק

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

#### 12. איסור סימון במלה "יצוא"

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

#### 13. החזקת חמרי אריזה

- (א) לא יחזיק יצרן במפעל חומר אריזה מסומן בשם שאינו שמו של אותו יצרן או שאינו מסומן בהתאם להוראות תקנות אלה.
- (ב) על אף האמור בתקנות משנה (א) רשאי יצרן להחזיק במפעלו חומר אריזה שצוין עליו שמו של אדם אחר, בהתאם לתנאים שבסעיף 5.3 לתקן 1145.

#### 14. המשקל באריזה

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

#### 15. איסור פתיחת אריזה

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

#### 16. שיטות בדיקה

- (א) בדיקת מוצר דג טחון לענין תקנה 3(ג)(1), (2), (3) תיעשה בהתאם לשיטות בדיקה המצוינות בתקן ישראלי 885 (שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצרי מזון) או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו.
- (ב) הבדיקה לצורך קביעת טריות בדגים טחונים לענין תקנה 3(ג)(5) תהיה בהתאם לשיטה המצויה בתקן ישראלי 841 (שימורי דגים: קרפיון במתכונת מסורתית (געפילטע פיש)) או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו.
- (ג) הבדיקה לצורך קביעת אחוז החלבון, המים והאפר תהיה בהתאם לתקן ישראלי 497 מינואר 1964 (בדיקות בשר ומוצריו) או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו.
- (ד) הבדיקות לענין תקנה 3(ג)(4) יהיו בהתאם לשיטות המקובלות או כפי שיוורה המנהל.

#### 17. הפקדת תקנים

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

## 18. תחילה

תחילתן של תקנות אלה 60 ימים מיום פרסומן.

### תוספת ראשונה

(תקנה 8(ב))

#### הרכב קציצת דג או תערובת לקציצת דג

טור א'				טור ב'			
מקור הדגים				ההרכב			
מים מתוקים				לפי			
ים				בדיקה			
אחוז				אחוז			
מזערי				מרבית			
מרבית				מרבית			
מרבית				מרבית			
מרבית				מרבית			
14.0	70.0	15.0	5.0	16.0	75.0	8.0	4.0

### תוספת שניה

(תקנה 8(ג))

#### חמרי תוספת לקציצת דג

חלק א': חומרים מוספים

התאמה		שיעור	
לתקן		מרבית	
1. עמילן למאכל	תקן ישראלי	עד	1.5%
2. סוכר	תקן ישראלי	(לפי	הצורך)
3. סוכרים מאושרים (סכרוזה, גלוקוזה, דקסטרוזה)	f.c.c או	(לפי	הצורך)
	gras		
		בהתאם	לתקנות

4. פוספטים -

בריאות	
הציבור	
	disodium .1
(מזון)	phosphate
(יסודות)	
מתחלבים	monosodium .2
	phosphate
ומייצבים	
במצרכי	sodium .3
hexametaphosphate (מזון),	
התשכ"ו-	sodium .4
1966	tripolyphosphate
(להלן -	
	sodium .5
תקנות	pyrophosphate
יסודות	
מתחלבים	sodium acid .6
	pyrophosphate
(ומייצבים)	

עד 0.5%

עד 0.5%

עד 0.5%

עד 0.5%

עד 0.5%

עד 0.5%

5. קמח מצה, קמח

תירס, פירורי לחם

6. תבלין או תמצית  
תבלין

בהתאם

לתקנות

7. חומר ממקור צמחי, יסודות (לפי

שהותר לשימוש במזון מתחלבים (הצורך) ומייצבים

תקן ישראלי

411 המלח

8. מלח למזון יהיה (לפי ממינים (הצורך) 102.1 או 102.2

9. ביצי תרנגולות

טריות או ביצים

כמשמעותן בתקנות בהתאם

בריאות העם (צרכי לתקנות

מזון) (פיסטור ביצים, (לפי פיסטור

ייבושן, הקפאתן (הצורך)

והשימוש בהן), ביצים

התשל"ט-1979 (להלן

- תקנות פיסטור

ביצים)

חלק ב': חמרי עזרה

שם התוספת	התאמה לתקן	כמות
חמרי עזר	בהתאם	
שאינם	לתקנות	(לפי
מפורטים בחלק	יסודות	(הצורך)
א', הראויים	מתחלבים	
לשימוש בייצור	ומייצבים	

ב' בכסלו התשמ"ו (15 בנובמבר 1985)

דן מיכאלי

המנהל הכללי של

משרד הבריאות

אני

מאשר

מרדכי גור

---

[1] ק"ת 4880, התשמ"ו (9.12.1985), עמ' 260.

[2] במקור חסרה תקנה 6.

//