

## 1 צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון), התשל"ו-1975

בתוקף סמכויותינו לפי הסעיפים 5 ו-15 לחוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, התשי"ח-1957, ולפי כל דין אחר, אנו מצווים לאמור:

### 1. הגדרות

בצו זה -

"בית מטבחים" - כמשמעו בתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), התשכ"ד-1964, ושהוצא לגביו רשיון לפי חוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968;

"בית שחיטה לעופות" - כמשמעותו בתקנות מחלות בעלי-חיים (בתי שחיטה לעופות), התש"ך-1960, ושהוצא לגביו רשיון לפי חוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968;

"בעלי-חיים" - בהמות כמשמעותן בתקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות), התשכ"ד-1964;  
"בקר" - פר, פרה, שור, תאו, עגל, עגלה, כבשים ועזים;

"בשר" - שרירי השלד של בעלי-חיים או של עוף שנשחטו בבית המטבחים 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), התשל"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), התשכ"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 וטרינר 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 והתעשייה כאחד;

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

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

"חיסוי" - 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 הנתן 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), התש"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. ייצור בשר טחון

### (תיקון התשנ"ב)

- (א) לא ייצר אדם בשר טחון, ולא יחזיקו ולא ישווקו אלא בהתאם להוראות צו זה.
- (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-1,000 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.

## 3. בשר טחון לא טרי

### (תיקון התשנ"ב)

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

## 4. טחינת בשר

לא יטחן אדם בשר אלא בחדר המיועד למטרה זו בלבד.

## 5. איסור שימוש בשקי עטיפה

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

## 6. תהליך הייצור

- (א) לא ייצר אדם בשר טחון אלא בתהליך אחד רצוף.
- (ב) היתה הפסקה בפעולות הייצור שארכה למעלה משעה אחת, יועבר הבשר למיתקן קירור שבו הטמפרטורה לא תעלה על 2 מעלות צלזיוס.

## 7. החזקת בשר טחון

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

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

#### 8. כלי ייצור ואבזריהם

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

#### 9. השריית בשר במים לצרכי הכשרה

(א) לא ישרה אדם בשר המיועד לטחינה במים אלא לצרכי הכשרה בלבד.

(ב) טמפרטורת המים לצרכי הכשרה לא תעלה על 7 מעלות צלזיוס.

#### 10. הדחת בשר

לא ידיח אדם בשר שנמלח אלא בדרכים האלה:

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

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

#### 11. תנאים לייצור בשר טחון

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

(1) נמצאו בו לא יותר מ-25% שומן לפי משקל;

(2) הוא הוקפא מיד אחר האריזה במיתקן להקפאה המצויד ברישום אוטומטי של הטמפרטורה,

והטמפרטורה במרכז החבילה הגיעה ל-18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס בזמן שלא עלה על 24 שעות משעת

האריזה.

#### 12. הטמפרטורה להחזקת בשר

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

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

#### 13. סוגי בשר טחון

לא ייצר אדם בשר טחון אלא אם הוא -

(1) מהסוגים המפורטים בתוספת בטור א';

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

#### 14. איסור השימוש בצבע

לא ישתמש יצרן בצבע לייצור בשר טחון.

#### 15. סימון סוג הבשר הטחון

(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).

(ב) שם המוצר יסומן באותיות שוות בגודלן.

#### 16. המשקל באריזה

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 1,000 גרם נטו, או משקל אחר שהמנהל התירו בכתב.

#### 17. שיווק וסימון

(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:

(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 תווית 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. בשר בקר טחון שאינו קפוא

##### (תיקון התשס"ו)

(א) על אף האמור בסעיפים (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 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.

(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.

#### 18. איסור פתיחת חבילה

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

#### 19. שיטות בדיקה

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

הצעת התקן מופקדת לעיון במכון התקנים הישראלי, רמת-אביב, תל-אביב; במשרד המסחר והתעשייה, רחוב אגרון, ירושלים; בלשכות המחוזיות של משרד המסחר והתעשייה; במשרד הבריאות ירושלים, 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. שמירה על תנאים סניטריים

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.

## 21. סימון במלה יצוא

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

## 22. הסדרת הסחר

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.

## 23. החזקת חמרי אריזה

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

## 24. סייג

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), התש"י-1950 (להלן - צו סימון מוצרים).

## 25. שמירת דינים אחרים

האמור בצו זה אינו בא לגרוע מכל דין אחר; היתה סתירה בין הוראות צו זה והוראות צו סימון מוצרים, יחולו הוראות צו זה.

## 26. ביטול

בטלים:

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

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

## 27. תחילה

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

## 28. השם

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

(סעיפים 13 ו-17(ג))

טור א'	טור ב'	טור ב'	טור ב'
שם המוצר לפי סוגיו	מקום	מקום	מקום
	החלבון	החלבון	החלבון
	באחוזים	באחוזים	באחוזים
	% חלבון	% חלבון	% חלבון
	מקור הבשר	מהצומח	מקור הבשר
	מכלל חלבון	מכלל חלבון	מכלל חלבון
1. בשר בקר טחון	0	100%	בקר
2. תערובת בשר בקר טחון עם חלבון מן הצומח	50% לכל	50% לפחות	בקר
3. תערובת חלבון מן הצומח עם בשר טחון	יותר מ-50%	פחות מ-50%	בקר
4. בשר בעלי-חיים טחון	-	100%	בעלי חיים אחרים למעט בקר
5. תערובת בשר בעלי חיים טחון עם חלבון מן הצומח	50% לכל	50% לפחות	בעלי חיים אחרים למעט בקר
6. תערובת חלבון מן הצומח ובשר בעלי-חיים טחון	יותר מ-50%	פחות מ-50%	בעלי חיים אחרים למעט בקר
7. בשר עוף טחון	-	100%	עוף
8. תערובת בשר עוף טחון עם חלבון מן הצומח	50% לכל	50% לפחות	עוף
9. תערובת חלבון מן הצומח עם בשר עוף טחון	יותר מ-50%	פחות מ-50%	עוף

טור א'	טור ב'	טור ב'	טור ב'
שם המוצר לפי סוגיו	מקום	מקום	מקום
	החלבון	החלבון	החלבון
	באחוזים	באחוזים	באחוזים
	% חלבון	% חלבון	% חלבון
	מקור הבשר	מהצומח	מקור הבשר
	מכלל חלבון	מכלל חלבון	מכלל חלבון
1. בשר בקר טחון	0	100%	בקר
2. תערובת בשר בקר טחון עם חלבון	50% לכל	50%	בקר

מנ הצומח	לפחות	היותר	בקר
3. תערובת חלבון מן הצומח עם בשר טחון	פחות 50%	יותר 50%	מ- בקר
4. בשר בעלי-חיים טחון	100%	-	בעלי חיים אחרים למעט בקר
5. תערובת בשר בעלי חיים טחון עם חלבון מן הצומח	לפחות 50%	50% לכל	בעלי חיים אחרים למעט בקר
6. תערובת חלבון מן הצומח ובשר בעלי-חיים טחון	פחות 50%	יותר 50%	מ- בעלי חיים אחרים למעט בקר
7. בשר עוף טחון	100%	-	עוף
8. תערובת בשר עוף טחון עם חלבון מן הצומח	לפחות 50%	50% יותר	עוף
9. תערובת חלבון מן הצומח עם בשר עוף טחון	פחות 50%	יותר 50%	מ- עוף

ז' בתשרי התשל"ו (12 בספטמבר 1975)

ויקטור שם-טוב

חיים בר-לב

שר הבריאות

שר המסחר

והתעשייה

[1]. ק"ת 3409, התשל"ו (2.10.1975), עמ' 178.

תיקונים: ק"ת 5420, התשנ"ב (18.2.1992), עמ' 752;

ק"ת 6489, התשס"ו (6.6.2006), עמ' 831.