

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

בתוקף סמכויותינו לפי סעיפים 5 ו-15 לחוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, התשי"ח-1957, אנו מצווים לאמור:

1. הגדרות

בא זה -

"בית מטבחים" - כמשמעותו 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, כבשים ועזים;

"בשר" - שרירי השלד של בעלי-חיים או של עוף שנשחטו בבית מטבחים או בבית שחיטה לעופות, לפי הענין, והוחתמו כדון כראויים למאכל אדם וכן שרירי השלד של בקר שיובא מחוץ לארץ כדון במצב קפוא, והכל בין טרי ובין מקורר או קפוא, טחון או בלתי טחון, קצוץ או בלתי קצוץ, כשהוא מפורק כדון והתמלאו לגביו הוראות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), התשל"ב-1971; למעט -

(1) עצמות ושאריות 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 כדון" -

(1) הבשר פורק בתוך כתלי המפעל;

(2) בשר שיובא מחוץ-לארץ מפורק ובמצב קפוא כדון;

(3) בשר שפורק בעסק שניתן לגביו רשיון בר-תוקף והגיע למפעל מלווה בתעודה חתומה ביד רופא וטרינרי כראוי למאכל אדם;

"בשר טחון חי" - בשר טחון שלא עבר טיפול בחום;

"העברה" - העברה לאחר בכל דרך מדרכי ההעברה של הבעלות או של ההחזקה;

"חלבון מן הצומח" - חומר מזון המופק מפולי סויה והמכיל לפחות חמישים ושניים אחוז חלבון בחומר היבש; לענין זה, "חומר יבש" - חומר המזון ללא המים המצויים בו כפי שנקבע בתקן ישראלי מס' 497 חלק 5, מינואר 1964;

"חיסוין" - תהליך של השמדת חיידקים באמצעים פיזיים או כימיים;

"ייצור" - כל פעולה לייצור בשר טחון חי מתובל, לרבות אריזתו;

"יצרן" - אדם שעסקו או חלק מעסקו הוא ייצור בשר טחון חי מתובל;

"סימון סתר" - סימון סתר של התאריך האזרחי של יום הייצור, כפי שאישר המנהל;

"הדפסה" - הדפסה או הטבעה על שקיק או על שלט באותיות שאינן ניתנות למחיקה;

"מנהל" - מנהל שירות המזון במשרד הבריאות ומנהל חטיבת המזון במשרד המסחר והתעשייה כאחד;
"מפעל" - מקום שבו יצרן מייצר בשר טחון חי מתובל, לרבות מקום שבו הוא מחזיק בשר טחון חי מתובל או חמרי גלם הדרושים לייצורו;
"נקי" - נקי מכל זיהום הנראה לעין, הניתן למישוש או הנותן ריח;
"סוחר" - אדם שעסקו או חלק מעסקו הוא סחר בבשר טחון חי מתובל, לרבות סוכנו של אדם כאמור לשיווק בשר טחון חי מתובל;
"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 מעיים;
"שיווק" - מכירה, אספקה, או העברת הבעלות או ההחזקה בדרך אחרת;
"שם היצרן" - שם היצרן ומענו, או סימונו המסחרי הרשום כדן, ובלבד שנכללו בו אותיות בעברית;
"תבלין" - כמשמעותו בצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (תבלין), התשכ"ג-1963, לרבות חרדל, בצל, שום ותבלין אחר שהמנהל התירו בכתב לשימוש;
"תערובת" - תערובת חמרים לייצור בשר טחון חי מתובל.

2. ייצור בשר טחון חי מתובל

(תיקון התשנ"ב)

- (א) לא ייצא אדם בשר טחון חי מתובל שאינו ראוי למאכל אדם, לא יחסין אותו ולא ישווק אותו.
(ב) לא ייצר אדם בשר טחון חי מתובל, לא יחסין אותו ולא ישווקו אם נמצא בו אחד מאלה:
(1) חיידקים מסוג סלמונלה ב-20 גרם;
(2) יותר מ-1000 חיידקים מסוג סטפילוקוקוס אוראוס קואוגולזה חיובית ב-1 גרם;
(3) חומר זר או גוף אחר, חומר כימותרפויטי, חומר משמר, חומר טוקסי או חומר אנטיביוטי.
(ג) לא יחסין אדם ולא ישווק בשר טחון חי מתובל אם עברו ששים יום מיום ייצורו.

3. תערובת ובשר טחון חי מתובל לא טריים

(תיקון התשנ"ב)

תערובת שעברו שלושים יום מיום הכנתה ובשר טחון חי מתובל שעברו ששים יום מיום ייצורו, או שיוצר בניגוד להוראות סעיף 2(ב), רואים אותם כאינם ראויים למאכל אדם.

4. סימון תערובת

לא יחסין יצרן במפעלו תערובת אלא אם למכל שבו היא נמצאת צמוד שלט נראה לעין ועליו מודפסים לפי סדר תכולה יורד פרטים אלה:

- (1) סוג בעלי-חיים שממנו הופק הבשר הטחון החי המתובל;
(2) יתר תרכיבים הנמצאים בתערובת.

5. הוראות לייצור בשר טחון חי מתובל

- (א) לא ייצר אדם, לא יחסין ולא ישווק בשר טחון חי מתובל אלא אם נתקיימו לגביו אלה:

(1) הוא מכיל בשר, וכן את החמרים המפורשים בפריטים 1 עד 7 שבחלק א' לתוספת, כולם או מקצתם, ויכול שיכיל גם חמרי עזר המיועדים למוצרי בשר, למעט חמרי עזר נותני צבע, אם התיר המנהל ליצרן, בכתב, את השימוש בהם;

(2) בבדיקה המעבדתית נמצאו בו, לפי משקל -

(א) לא יותר מ-80% מים ושומן יחד;

(ב) לא יותר מ-20% שומן;

(ג) לפחות 15% חלבון בשר כשהבשר הטחון החי המתובל אינו מכיל חלבון מן הצומח;

(ד) לפחות 15% חלבון כללי כשהבשר הטחון החי המתובל מכיל חלבון מן הצומח;

(ה) לא יותר מ-2% עמילן;

(ו) לא יותר מ-3% אפר.

(3) הוא הוקפא מיד אחר האריזה במיתקן הקפאה המצוייד ברישום אוטומטי של הטמפרטורה שבו, והטמפרטורה במרכז החבילה הגיעה ל-18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס לכל היותר בזמן שלא יעלה על 24 שעות משעת האריזה.

6. הטמפרטורה להחסנת בשר טחון חי מתובל

לא יחזיק יצרן או סוחר בשר טחון חי מתובל ולא יחסין אותו אלא בטמפרטורה שאינה עולה על מינוס 18 מעלות צלזיוס.

7. הטמפרטורה בחדרי העבודה

בשעת ייצור בשר טחון חי מתובל לא תעלה הטמפרטורה בחדרי העבודה על 16 מעלות צלזיוס.

8. איסור שימוש בשקי עטיפה

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

9. תהליך הייצור

(א) לא ייצר אדם בשר טחון חי מתובל 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.

10. החזקת בשר טחון

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

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

11. כלי ייצור ואבזרים

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

12. 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.

13. הדחת בשר

לא ידיח אדם בשר שנמלח אלא בדרכים האלה:

- (1) הטבלתו במים זורמים שהטמפרטורה שלהם אינה עולה על 7 מעלות צלזיוס;
- (2) שטיפתו שלוש פעמים במים כשהוא תלוי על וו.

14. איסור שימוש בצבע

לא ישתמש יצרן בצבע בייצור בשר טחון חי מתובל.

15. משקל יחידות בשר טחון חי מתובל

לא ייצר יצרן בשר טחון חי מתובל ביחידות הנושאות את השם והמסומנות המבורגר או בשם הנגזר ממנו או הדומה לו עד כדי להטעות (להלן - היחידה) אלא אם משקלם נטו של כל יחידה הוא 60 גרם, 80 גרם, 100 גרם, או משקל אחר שהמנהל התירו בכתב, ואלא אם הבשר הנו מבקר בלבד.

16. אריזה

(א) בשר טחון חי מתובל אשר יוצר ביחידות ייארך בחבילות שמשקל כל אחת הוא אחת מאלה:

- 500 (1) גרם ובה 5 יחידות בנות 100 גרם נטו כל אחת;
- 400 (2) גרם ובה 5 יחידות בנות 80 גרם נטו כל אחת;
- 300 (3) גרם ובה 5 יחידות בנות 60 גרם נטו כל אחת;
- (4) משקל אחר בהתאם להתר בכתב מאת המנהל.

(ב) מיועד הבשר הטחון החי המתובל והארוז ביחידות לאכילה בבתי אוכל, במוסדות או בבתי עסק, יכול שייארז וישווק בחבילות שמשקלן עד שני קילוגרם כל אחת ומשקל כל יחידה כאמור בסעיף 15.

(ג) בשר טחון חי מתובל ייארך בחבילות שמשקל כל אחת מהן הוא אחד מאלה:

- (1) ק"ג אחד;
- 500 (2) גרם;
- 400 (3) גרם;
- 300 (4) גרם;

(5) משקל אחר בהתאם להתר בכתב מאת המנהל.

17. שיווק וסימון

(א) לא ישווק יצרן בשר טחון חי מתובל, לא יקבל סוחר בשר טחון חי מתובל ולא יחזיקו אלא אם הבשר הטחון החי המתובל ארוז כאמור בסעיפים 15 ו-16 בשקיק סגור ונקי העשוי מחומר שקוף ובלתי חדיר למים; ועל השקיק מודפסים -

(1) שם היצרן;

(2) (א) שם המוצר כפי שכינהו היצרן להנחת דעתו של המנהל ובלבד שלא יכנה יצרן בשר טחון חי מתובל בשם "המבורגר" אלא אם הבשר הנו מבקר בלבד;

(ב) בשר טחון חי מתובל המכיל חלבון מן הצומח ישא את הסימון "בתוספת חלבון מן הצומח" לצד שם המוצר;

(3) תאריך אזרחי של יום הייצור;

(4) (א) פירוט המרכיבים לפי סדר תכולה יורד;

(ב) בפירוט המרכיבים יש לסמן אחד מסוגי בשר אלה:

"בשר בקר"

"בשר בעלי-חיים" או "בשר עוף" הכל לפי סוג הבשר ממנו יוצר הבשר הטחון החי המתובל;

(5) משקל התכולה, מספר היחידות ומשקל כל יחידה כאשר הוא מכיל יחידות;

(6) "ראוי לשימוש עד ליום _____" בתוספת התאריך האזרחי האחרון המוצר לשימוש

במוצר ובלבד שלא יעלה על שלושים יום מיום הייצור;

(7) הוראות אלה:

"ראוי למאכל רק כשהוא קפוא בשעת הקניה";

"יש להחזיקו במצב קפוא עד השימוש";

"אין להפשיר ולהקפיא שנית";

"ראוי למאכל רק לאחר טיגון או בישול באופן יסודי".

(ב) הפרטים הנקובים בפריטים (3) ו-(7) לסעיף קטן (א) יכול שיודפסו על גבי פתק קריא המוכנס לשקיק טרם סגירתו.

(ג) סומן בשר טחון חי מתובל כאמור בסעיף קטן (א)(2)(ב) יהיה הגודל של אותיות המלים "בתוספת חלבון מן הצומח"

כגודל האותיות המציינות את שאר הפרטים המסומנים בהתאם לפריט (5) בסעיף קטן (א).

17א. בשר בקר טחון חי מתובל שאינו קפוא

(תיקון התשס"ו)

(א) על אף האמור בסעיפים 2(ג), 3, 5(א)(3), 6 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 חי מתובל שאינו קפוא, ובלבד שקיבל אישור מאת 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 לתנאות שבהתקיימם יהיה מותר לטחון בשר בקר במקום לצורך מכירתו ישירות לצרכן.

(ב) לא יחזיק אדם בשר טחון חי מתובל שאינו קפוא אלא אם כן קוימו לגביו הוראות סעיף זה; בשר טחון חי מתובל שאינו קפוא שלא קוימו לגביו הוראות סעיף זה, יראו כבשר שאינו ראוי למאכל אדם.

18. הדפסת השקיק

לא ישתמש יצרן בשקיק לאריזת בשר טחון חי מתובל כאשר ההדפסה עליו עלולה לחדור לתערובת.

19. צבע אריזת בשר טחון חי מתובל המכיל חלבון מן הצומח

לא יסמן אדם, לא ידפיס ולא יטביע כל אות על תוית או על שקיק בו ארוז בשר טחון חי מתובל והמכיל חלבון מן הצומח צבע, אלא אם הוא להנחת דעתו של המנהל ובלבד שלא יהיה צבע אדום או ורוד.

20. חמרים אסורים

(א) לא יחזיק יצרן במפעלו חמרים מלבד החמרים המותרים לשימוש בייצור בשר טחון חי מתובל לפי הוראות צו זה וציוד הדרוש לייצור בשר טחון חי מתובל;

(ב) על אף האמור בסעיף קטן (א) רשאי יצרן להחזיק במפעל שבו מייצרים בנוסף לבשר טחון חי מתובל וגם נקניק, נקניקיות או שימורי בשר - ציוד וחמרים הדרושים לצורך ייצורם של המוצרים האמורים.

21. שמירה על תנאים תברואיים

(א) לא ייצר אדם בשר טחון חי מתובל, לא יבילו, לא ישווקו ולא יחסין אותו או את החמרים המפורטים בתוספת אלא במקום ובציוד נקיים.

(ב) בסעיף זה, "ציוד" - חפץ, רהיט, בגד-עבודה, מכשיר, מכונה וכיוצא באלה.

22. איסור סימון במלה "ייצוא"

לא יסמן אדם בשר טחון חי מתובל במלים "ייצוא" או "סחורת יצוא" או "איכות יצוא" או "טיב יצוא" או כיוצא באלה.

23. הסדרת הסחר

(א) לא יקבל סוחר בשר טחון חי מתובל לרשותו, לא יחזיקו ולא יעבירו, אלא אם הוא מיוצר, ארוז ומסומן בהתאם להוראות צו זה.

(ב) לא יפתח אדם חבילת בשר טחון אחרי סגירתה אלא לשם צריכה.

24. שיטות בדיקה

(א) הבדיקה לצורך קביעת קיומם של התנאים המפורטים בסעיף 2(ב) תיעשה בהתאם לשיטות המצוינות בתקן ישראלי 885 או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו. התקן מופקד 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 5(א)(2) 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).

25. החזקת חמרי אריזה

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

26. סייג

על אף האמור בסעיף 25 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).

27. מתן התר וביטולו

מתן התר לפי צו זה, סירוב לתיתו, קביעת תנאים לנתינתו, התלייתו או ביטולו, מסורים לשיקול דעתו של המנהל.

28. שמירת דינים

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

29. תחילה

תחילתו של צו זה היא בתום 14 יום מיום פרסומו.

30. ביטול

צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (המבורגר), התש"ל-1970 - בטל.

31. השם

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

תוספת

(סעיפים 5 ו-21)

1. שומן.

2. מלח למאכל כמשמעותו בתקן ישראלי ת"י 411 שהוכרז כתקן רשמי 411 - סיון התשל"ג - יוני 1973 (מלח למזון), התשל"ה-1974.

3. חומצה אסקורבית וחומצה איזו-אסקורבית.

4. סכרוזה, גלוקוזה, דקסטרוזה.

5. תבלין.

6. פוספטים המיועדים למוצרי בשר.

7. חלבון מן הצומח.

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' 188.

תיקונים ק"ת 5420, התשנ"ב (18.2.1992), עמ' 753;

ק"ת 6489, התשס"ו (6.6.2006), עמ' 830.

//