

תקנות בריאות הציבור (מזון) (גירום בשר), התשמ"ד-1984¹

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

הגדרות

1. בתקנות אלה -
 - "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 פרק 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.

ייצור בשר מגורם

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

1. ק"ת 4674, התשמ"ד (29.7.1984), עמ' 2070.

3. גירום בשר, לאחר פירוק ידני, ייעשה רק באמצעות מכונה המיועדת לכך שאישר המנהל (להלן - המכונה).
4. במפעל יוקצה מדור נפרד לגירום בשר שבו תועמד המכונה (להלן - המדור); במדור יתקיימו תנאים אלה:
- (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.
(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.
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.
(ב) לא ייצר אדם בשר מגורם, לא יחסינו ולא ישווקו אם נמצא בגרם אחד ממנו חידקים כאמור להלן:
- (1) בספירה כללית - יותר מ-510⁶;
 - (2) קוליפורמים - יותר מ-10⁴;

- (3) סטפילוקוקים אוראוס קואגולה חיובית - יותר מ-10³ ;
 (4) אנאורביים מסוג קולסטרידיום מחזרי סולפית - יותר מ-10² .
 (ג) לא ייצר אדם בשר מגורם, לא יחסינו ולא ישוקו אם נמצא בו חומר משמר, למעט מלח בישול.
 (ד) הגבת pH של הבשר המגורם תהיה בין 5.7 ל-6.9.

תהליך הייצור

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

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

הטמפרטורה בשעת הייצור

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

ניקוי המכונה

10. (א) בתום ייצור כל אצווה תנוקה המכונה במים שחוממו לסמפרטורה של 82 מעלות צלזיוס לפחות;
 (ב) בתום כל יום עבודה תחוטא המכונה בחומר שאישר המנהל.

רופא וטרינרי

11. (א) בכל מפעל יועסק רופא וטרינרי שיהיה אחראי לפיקוח על תהליך ייצור הבשר המגורם ועל התנאים התברואיים שבמפעל.
 (ב) הרופא הוטרינרי יודא 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 בידי אישור מהמנהל להעסקתו במפעל.

שיטות בדיקה

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.
- (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.

נטילת דוגמאות

13. (א) הרופא הוטרינרי יטול מכל אצווה חמש דוגמאות לא רצופות במשקל 250 גרם לפחות כל אחת.
- (ב) הדוגמאות יינטלו ביד מוגנת בשקית פוליאיתילן ויועברו לשקיות פוליאיתילן 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.

**אריזת הבשר
המגורם**

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

סימון האריזה

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

"מיועד לתעשיות מזון בלבד";
 "רק למוצרים העוברים טיפול תרמי".

סימון אסור	16. לא יסמן אדם בשר מגורם במלים "יצוא", "סחורות יצוא", "איכות יצוא", "טיב יצוא" וכיוצא באלה.
החזקת חמרי אריזה	17. לא יחזיק יצרן במפעל חמרי אריזה שצויין עליהם שמו של אדם אחר, אלא לפי תנאי סעיף 5.3 לתקן הסימון.
תעודת משלוח	18. לכל משלוח של בשר מגורם ממפעל תצורף תעודת משלוח לפי הטופס שבתוספת הראשונה.
שמירת דינים	19. האמור בתקנות אלה בא להוסיף על כל דין אחר.
תחילה	20. תחילתן של תקנות אלה 60 ימים מיום פרסומן.

תוספת ראשונה

(תקנות 6 ו-18)

תעודת משלוח בשר מגורם / חומר גלם*

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

1. זיהוי הבשר המגורם/חומר הגלם*
 סוג הבשר שמנו הופק הבשר המגורם/חומר הגלם*.....
 סוג האריזה/המכל*.....
- מס' אריזות/מכלים*.....
 מאוחסן ומובא בטמפרטורה.....
 תאריך הייצור.....
 משקל נקי.....

משקל כללי.....

* למחוק את המיותר.

2. מקור הבשר המגורם/חומר הגלם *

שם ומען של היצרן.....
שם הרופא הוטרינרי האחראי לפיקוח במפעל.....

3. יעוד המשלוח

הבשר המגורם/חומר הגלם * המתואר לעיל מועבר מ-.....

ל..... בשעה.....
שם ומען של בעל הרכב.....
רכב מספר.....

4. תעודה וטרינרית

אני..... החתום מטה, רופא וטרינרי במפעל
מאשר בזה שהבשר המגורם/חומר
הגלם * המתואר לעיל מיוצר במפעל בעל רשיון לפי **חוק רישוי עסקים**,
התשכ"ח-1968, שהוא תחת פיקוחי ועומד בתנאים הנדרשים לפי תקנות בריאות
הציבור (מזון) (גירום בשר), התשמ"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)**, התשל"ב-1971.

תאריך..... שמו המלא של הרופא הוטרינרי.....

מקום.....
חתימת הרופא הוטרינרי.....

.....
חותמת

* למחוק את המיותר.

תוספת שניה
(תקנה 7)

טור ב'	טור א'	אחוז חלבון לא פחות מ-	אחוז המים לא יותר מ-	אחוז השומן לא יותר מ-	אחוז אפר לא יותר מ-	סידן גרם/ק"ג
13.0	סוג הבשר המגורם	70	12	1.2	2.2	
	בשר מגורם מגרונות של בשר הודו					
14.0	בשר מגורם מגרונות של בשר עוף	70	12	1.2	2.2	
13.0	בשר מגורם משוקיים של עוף ושלדים	68	15	1.2	2.2	
12	בשר מגורם משוקיים של עוף	68	12	1.2	2.2	
12	בשר מגורם משוקיים של בשר הודו	68	15	1.2	2.2	
12	בשר מגורם משלדים של הודו	68	15	1.2	2.2	
14	בשר מגורם מחלקי בשר בקר	65	20	1.2	2.2	

כ"ה בסיון התשמ"ד (25 ביוני 1984)

אליעזר שוסטק
שר הבריאות

ברוך מודן
המנהל הכללי של משרד הבריאות