

לחיים בריאים יותר



משרד
הבריאות



עקרונות הפיקוח הוואטרינרי שיווק והובלה

ד"ר לילך צדיק-וייס

LLB DVM MVPH

יחידה וואטרינרית – שירות המזון הארצי

נושאי ההרצאה

- מסגרת חוקית
- פיקוח ווטרינרי בשווקים
 - פיקוח ווטרינרי על חומרי הגלם
 - פיקוח ווטרינרי על הובלת בשר
- פיקוח ווטרינרי על אטליזים
- סימון מוצרי בשר
- פיקוח ווטרינרי על בתי אוכל
- אמצעי אכיפה במסגרת פיקוח ווטרינרי

מסגרת חוקית

חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), תשע"ו - 2015
פקודת בריאות הציבור (מזון) (נוסח חדש), תשמ"ג -
1983

חוק רישוי עסקים, תשכ"ח - 1968

חוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, תשי"ח - 1957

חוק התקנים, התשי"ג - 1953

פקודת מחלות בעלי-חיים (נוסח חדש), התשמ"ה -
1985

חוק לפיקוח על יצוא של בעלי-חיים ושל תוצרת מן החי,
התשי"ז-1957

הנחיות וחוזרים

חוזרים

מזון מן החי

תוצאות 21-1 מתוך 21

קובץ להורדה כותרת

08.04.2016 •
הנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום,
של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים
או מחלקות אטליז במרכולים
(פריטים . 74 ג'-ד', 4.4 ב'-ה' לצו
רישוי עסקים)

09.03.2014

תנאים לייצור חלב נאקות ומוצריו

02.06.2013

החזרת מוצרי בשר ודגים מהשיווק

18.02.2013

18.02.2013

בשר דג הנשאר על האדרה בתעשיית הדגים

06.12.2012

הקפאת והפשרת עופות במפעלים

01.11.2012

אחריות יצרן חומרי גלם למוצרי בשר

13.03.2012

ייצור ושיווק המצור "עוף ממולא באורז"

26.02.2012

26.02.2012

קיום מנחים לעניין חיי מדף של בשר בעלי חיים גולמי (מצונן או קפוא)

22.02.2012

שימוש בתוצרי לוואי לייצור בשר טחון

17.01.2012

17.01.2012

תנאים ליצור, אחסון, הובלה, שיווק ומכירה של בשר בקר טחון/מצונן טרי

29.03.2016

22.10.2010

אריזה מחדש של מזון מן החי (בשר)

23/07/2012

בתוקף ✓

שירותי בריאות
הציבור



נוהל פרסום צעדי אכיפה- איטליזים

חוזר



משרד
הבריאות



הנחיות בנושא שיווק בשר

- החזרת מוצרי בשר ודגים מהשיווק
- תנאים לאחסון, ייצור, הובלה ושיווק של בשר בקר
טחון מצונן טרי
- הנחיות בדבר תנאי תברואה נאותים למרכולים
- הנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום של בשר
ובשר בעלי כנף, באטליזים או מחלקות אטליז
במרכולים
- נוהל פרסום צעדי אכיפה - אטליזים

חקיקת המזון

סעיף 2 לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון)

- חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון)
 - תקנות או צווים מכוחו, הוראות מנהל שמ"א
- תקנים רשמיים
- צווים לפי חוק הפיקוח על מצרכים ושירותים
- תקנות לפי סעיף 10(א) לחוק רישוי עסקים
- תקופת המעבר

חקיקה בתקופת המעבר

• סעיף 325 מרחיב הגדרת חקיקת המזון

– צווי פיקוח

– תקנות בריאות הציבור (מזון)

– הנחיות

פיקוח ווטרינרי בשווקים - עסקים

- אתרי מכירת מוצרי בשר:

- אטליזים

- מרכולים

- בתי אוכל

- הובלת בשר

פיקוח ווטרינרי בשווקים - תפקידים

1. תנאי התברואה;
2. בטיחות של מוצרי הבשר;
3. שלמות האריזה וקיום תהליכי סימון המזון;
4. אחסון מוצרי הבשר;
5. הובלת מוצרי הבשר ופריקתם מרכב הובלה;
6. תהליכי העבודה;
7. עקיבות;
8. אורך חיי המדף.

איסוף מידע

- הקמת מערכת ממוחשבת
- חובת דיווח על כל משלוח בשר:
 - פרטי יצרן/יבואן
 - פרטי המוצר
 - פרטי ההובלה
 - יעד
 - פרטי הרכב
 - פרטי הנהג

חומרי גלם

- מקור:
 - עקיבות
 - תיעוד
- הובלה:
 - תנאי הובלה
 - בדיקות משנה

מקור בשר גולמי

- שמירת שרשרת פיקוחית מהגידול ועד לצלחת
 - משרד החקלאות
 - משרד הבריאות

תעודות ווטרינריות

המוצר	מקור החובה
דגים (גולמי ומוצרים)	תקנות בריאות הציבור (מזון)(בדיקת דגים)
בשר בהמות	תקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות)
בשר עוף גולמי	תקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות)
בשר מגורם	תקנות בריאות הציבור (מזון) (גירום בשר)
מוצרי עוף ממפעל מייצא	תקנות לפיקוח על ייצוא של בע"ח ושל תוצרת מן החי (מוצרי עוף)
מוצרים אחרים	חוקי עזר

שמירת עקיבות באטליז

- בתפזורת לכל מגש תווית צמודה ובה פרטי הבשר כולל מקור ותאריכי ייצור (שחיטה) ופג תוקף
- חובת שמירת תעודות לעניין חומרי הגלם הנכנסים לאטליז

מקור חומרי גלם בבית אוכל

תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג - 1983

מוצרכי מזון

45. (א) לא יימצאו בבית אוכל מצרכי מזון אלה -

אסורים

(1) מצרכים שאינם ראויים לצריכת אדם, או שאינם מיועדים לצריכת אדם;

(תיקון התשנ"ה)

(2) חלב או מוצרי חלב שאינם עשויים מחלב מפוסטר או מעוקר;

(4) בשר או מוצרי בשר שהופקו מבעלי חיים שלא עברו פיקוח וטרינרי רשמי

ואושרו כראויים למאכל אדם או שהובאו לבית האוכל ממפעל שאינו מחזיק

ברשיון לפי צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון, ייצורו והחסנתו),

התשכ"א-1960;

שפוכות או מיובשות שאינן מפוסטרות;

(6) מצרכים מזוהמים בחידקים פטוגניים;

(7) מצרכים נגועים במזיקים, הפרשותיהם או חלקיהם.

(ב) לא יימצא בבית אוכל מצרך שאינו מזון, למעט חמרי ניקוי הדרושים לעסק.

בדיקת רכבי הובלה

- כיום – בדיקת משנה
- בעתיד – פיקוח ווטרינרי בשווקים

תיעוד נדרש בבדיקה

**תיעוד נלווה
למפעל**

רישיון עסק

רישיון יצרן

**תיעוד נלווה
לרכב**

**רישיון עסק
להובלה**

**תעודות
כיוול למד
ורשם טמפ'**

**תיעוד נלווה
למוצרים**

**תעודת
משלוח**

**תעודה
ווטרינרית**

סטאטוס בדיקות משנה

פרק פיקוח ווטרינרי
בתוקף החל מ-2020

אין בדיקות משנה

כל המפעלים
עומדים בתנאי
הפטור

תקופת מעבר

עכשיו

יש בדיקות משנה

ניתן לקבל פטור

מי חייב בבדיקת משנה בתקופת המעבר?

המוצר	מקור הסמכות
עופות גולמיים	חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון)
בשר בהמות	תקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות)
דגים ומוצריהם	תקנות בריאות הציבור (מזון)(בדיקת דגים)
ארוחות למוסדות חינוך	חוזר מנכ"ל משרד החינוך
מוצרים נוספים	חוקי עזר

מי פטור מבדיקת משנה בתקופת המעבר?

מפעל שקיבל פטור מבדיקת משנה לפי החוק בדיקות משנה אקראיות

עוסק פטור מבדיקת משנה

פטור לפי פקודת מחלות בעלי חיים

פטור מוחלט מבדיקות

- בית מטבחים תעשייתי
- יבואן של מוצר בשר קפוא (מועבר מבית קירור מאושר, ארוז באריזה מקורית)

חייב בדיווח למערכת הממוחשבת של משרד הבריאות

תנאים לקבלת הפטור

תכנית בטיחות מזון
פיקוח וטרינרי ציבורי

חובות בעלי פטור ועוסקים פטורים

- מערכת בקרת טמפרטורה: תיעוד והתרעה בזמן אמת
- שידור אלקטרוני של תעודות משלוח למערכת הממוחשבת של משרד הבריאות
- תעודה ווטרינרית למפעלי דגים, בתי שחיטה ומפעלים מייצאים

הובלת מוצרי בשר ודגים

**תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים,
עופות ומוצריהם), התשל"ב-1971**

רכבים להובלת בשר ומוצרי חייבים ברישיון עסק
הפרדות בין סוגי מוצרים שונים
טמפרטורות הובלה
סימון הרכב – שם, כתובת, שם וסוג מוצר המזון

**ת"י 1291, רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת – רשמי
חלקית, ברביזיה**

סעיף 1.5 – ייעוד המרכב: "להובלה של מוצרי מזון בלבד בתחום
הטמפרטורות הדרושות למוצרי המזון המובלים"
סעיף 3.3 – דרישה למד טמפרטורה ורשם טמפרטורה וכיולם אחת לשנה
לפחות.

דגשים בפיקוח ווטרינרי - אטליזים

- צו רישוי עסקים – אטליז לעיני הלקוח
- הנחיות מוסיפות אפשרויות טיפול נוספות ברישוי מיוחד

פעולות מיוחדות באטליז

- הכנה למכירה
- אריזה מראש
- אריזה בוואקום
- תיבול
- טחינה

אטליז ג
"יצרני"

אטליז ב2
"תנאי ברישיון
עסק"

אטליז רגיל

אטליז בסיסי

רישיון עסק
לאטליז
רישיון יצרן
למכירה במקום
בלבד

רישיון עסק
לאטליז ובו תנאי
המאפשר
פעולות הכנה
למכירה

רישיון עסק
לאטליז

רישיון עסק
לאטליז

חיתוך, פריסה,
ניסור, תיבול,
טחינה ואריזה
מראש

פריסה, ניסור
וחיתוך כהכנה
למכירה
אריזה יומית

מכירת מוצרים
בתפזורת
טיפול ואריזה
לעיני הלקוח
בלבד

מכירת מוצרים
ארוזים מראש
בלבד

תהליך עבודה

- הפרדת מחלקות לפי סוגי בשר (בהמות/עופות/דגים):
 - ציוד נפרד (מטחנה, מסור)
 - כלים נפרדים
 - כיורים נפרדים
- עובדים נפרדים או החלפת בגדים ושטיפת ידיים במעבר בין מחלקות
- איסור פתיחת אריזות קמעונאיות

אחסון ותצוגה

- מקררי תצוגה ואחסון:

- הפרדה בין סוגי הבשר המצונן

- שמירה על טמפרטורה נדרשת לפי החקיקה או הוראות היצרן

- לא יאוחסנו מזונות אחרים או בשר מוכן לאכילה במקררי האטליז

מכירת דגים חיים או מצוננים

- מניעת מגע ישיר בין לקוח לבין דג שלא נוקה מקשקשים, סנפירים, זימים וקרביים
- כיסוי קרח
- שלט אזהרה:

– "אזהרה אסור לגעת בדגים שלא נוקו; מגע עם דגים שלא נוקו עלול לגרום לפצעים קשים בידיים בעקבות דקירה; המוכר חייב לנקות את הדגים. בטיפול בדגים לפני הבישול מומלץ השימוש בכפפות מגן"

דגשים בביקורת באטליז

- מניעת זיהום צולב
- ניקיון
- טמפרטורות
- מוצרים: אורגנולפטיקה, סימון, עקיבות
- ציוד ותשתיות מתאימות
- פעילות בהתאם לרישיון

לחיים בריאים יותר



משרד
הבריאות



סימון מוצרי קשר

**13 פיקוח על מצרכים ושירותים (סימון תאריך
על מוצרי פסר ומוצרי דגים), תשמ"ד – 1984
ת"י 1145 – סימון מלון ארול מראש**

תאריך ייצור

תאריך אחרון לשימוש

תנאי אחזקה וטמפרטורות מומלצות

איסור תיקון הסימון

איסור שיווק פגי תוקף

במקרה של סתירה בין הצו לבין התקן – הצו גובר



חוק הגנה על בריאות הציבור:

עוסק במניע לא ייצר, ייקא או ימכור
מוצר פשר קפוא שהופשר אלא אם כן
הוא ארוז מראש ומסומן במילים "מוצר
פשר משובר מופשר".

אפשרויות שיווק בשר מופשר

ארוז מראש בלבד

- אטליז ב2 - אריזה יומית של בשר שעבר פירוק, חיתוך או ניסור (כולל בשר מופשר).
- אטליז ג – אפשרויות אריזה שונות

אטליז ג (רישיון יצרן)

המוצר	חיי מדף
עופות ארוזים	3 ימים מיום השחיטה
בשר בהמות ארוז	7 ימים מיום השחיטה
בשר בהמות בוואקום – חמ"ג	48 שעות מפתיחת האריזה הסיטונאית
בשר שנארז בוואקום באטליז	5 ימים מיום האריזה ולא יאחר מ-7 ימים מהשחיטה
בשר טחון	יום הייצור

דגשים בפיקוח ווטרינרי על בתי אוכל

דגשים בפיקוח ווטרינרי בתי אוכל

תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג - 1983

אחסון

- | | |
|---|--|
| 23. מזון גלמי יוחזק במיתקני קירור בנפרד ממזון מוכן לאכילה; ההפרדה תהיה בדרך של מחיצות באותו מיתקן קירור או בדרך אחרת שאישר המנהל. | החזקת מזון
גלמי ומזון מוכן
במיתקני קירור |
| 44. בשר עוף בלתי מעובד, דגים ובשר אחר בלתי מעובד יוחסנו במקרה בתאים נפרדים או בחדר קירור על מדפים או ווים נפרדים. | החסנת מיני בשר
שונים |

דגשים בפיקוח ווטרינרי בתי אוכל

תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג - 1983

תהליך

הכנת מאכלים

46. (א) מאכלים יוכנו רק במטבח ובאופן שלא יהיה מגע בין מזון גולמי למזון המעובד חלקית או סופית.

(ב) פירות וירקות ינוקו ויחוטאו מיד עם הכנסתם לתחום המטבח.

(ג) הכנת מזון גלמי תיעשה על משטחים מיוחדים ונפרדים שמשטחם חלק ואינו סופג נוזלים והמשמשים רק למטרה זו בלבד.

(ד) מיד אחרי סיום עבודות ההכנה ינוקו ויחוטאו המשטחים שעליהם בוצעו העבודות.

אמצעי אכיפה - פיקוח ווטרינרי

- השמדה (כלי אכיפה ולא ענישה)
- פרסום ממצאים
- פסילת והשמדת משלוחים בבדיקות משנה

השמדת בשר

- עלול להזיק לבריאות האדם או אינו ראוי למאכל אדם

- אחרי שימוע

- פטור משימוע:

- מזון רגיש

- חשש מידי לבריאות האדם

- קשיים טכניים אחרים

פרסום ממצאים

משרד הבריאות מודיע על השמדת מוצרי בשר במותג "מעדני גורמה בע"מ"

משרד הבריאות מודיע על השמדת מוצרי בשר במותג "מעדני גורמה בע"מ" במפעל א.ב. איכות הבשר בע"מ, רחוב המלאכה 24 רעננה. במהלך הביקורת נמצאו מוצרי בשר במותג "מעדני גורמה" (נקניקיות צ'וריסוס, קבבים והמברוגר) פגי תוקן.

בהוראת הוטריר המחוזי הוסיפו מקור: 47469

משרד הבריאות השמיד בשר חזיר במעדניית דליקטסו בתל אביב

ביום המשרד, 38 קילוגרמים של בשר חזיר הושמדו כיוון שהגיעו "ממקור שאינו ידוע". המפקחים התעניינו רק בבשר זה ולא בדקו מאכלים אחרים.

-- מינהלי לאטליז האחים אדרי, רחוב נחום דוברין 4, חיפה. <

בשר ודגים הושמדו בסניף מחסני מזון חינוך

בסניף באזור התעשייה תנובות נמצאו כ-150 ק"ג בשר ודגים ש"נארזו והוקפאו ללא רישיון, חלקם פגי תוקן". משרד הבריאות הורה להשמיד את הסחורה. בסניף אמרו ל-ynet: "היתה בעיה עם ספק הדגים - צ'ירינה. הבשר במילא היה מיועד להשמדה"

מירב קריסטל פורסם: 08.01.17, 11:11

15:00 | 16.03.17

משרד הבריאות מודיע על השמדת מוצרי בשר, עופות ודגים בקייטרינג אנטל
נושא: תזונה ומזון בריאות הציבור מוצרים שהורדו מהמדף אכיפה ופיקוח
ב-15.3.17 נערכה ביקורת על ידי מפקחי משרד הבריאות מלשכת הבריאות הנ

15:00 | 16.03.17

משרד הבריאות מודיע על השמדת מוצרי בשר ועופות באטליז מוחמד חלי
נושא: תזונה ומזון אכיפה ופיקוח מוצרים שהורדו מהמדף

15:00 | 16.03.17

חדשות בריאות

משרד הבריאות מודיע על השמדת
נושא: בריאות הציבור אכיפה ופיקוח

נוהל פרסום צעדי אכיפה - אטליזים

צעדי אכיפה לפרסום מידי

קריטריונים לדוות

ממצאים אשר כתוצאה מהם ננקטו צעדי אכיפה כדלקמן:

- א. מתן צו סגירה (עם או בלי השמדה), לא כולל שימוע שהסתיים ללא צו סגירה;
- ב. השמדת בשר עם או בלי דרישה לתיקון מידי של ליקויים מהותיים.

אכיפה בבדיקות משנה

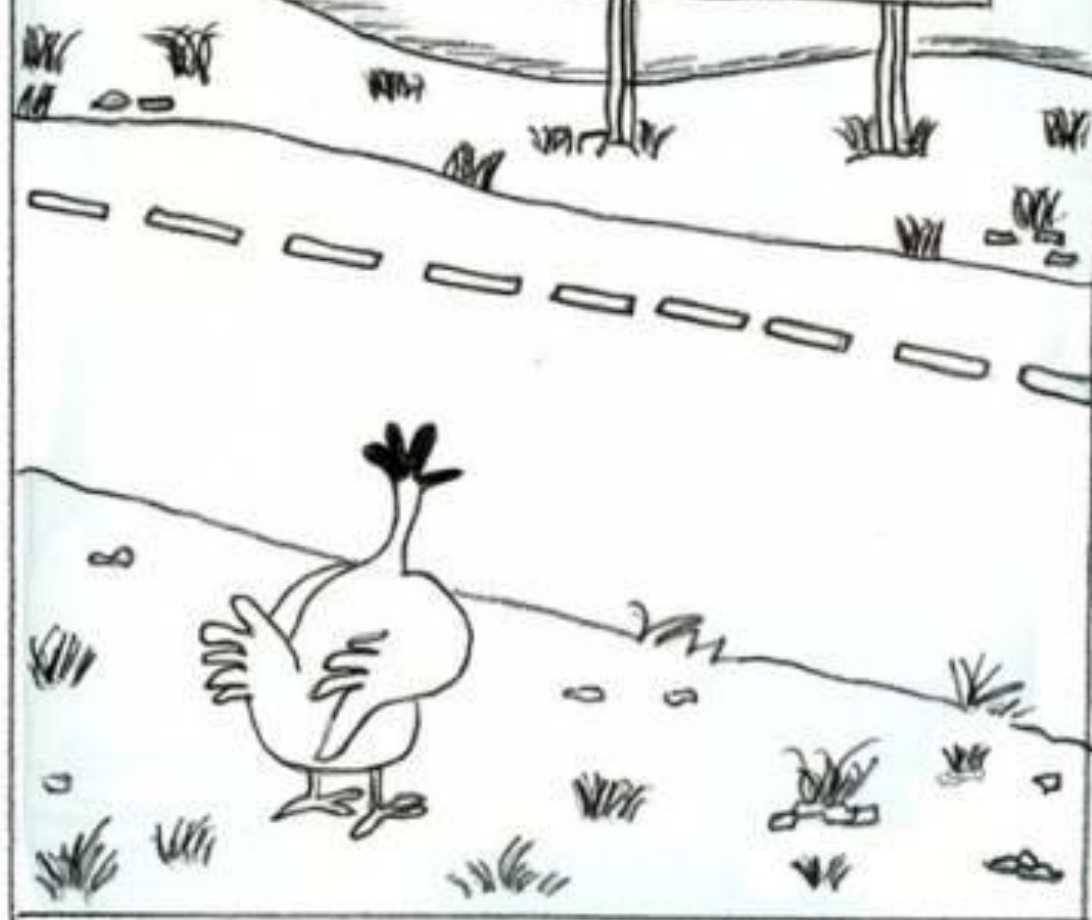
2.3.17	ר.ד. דבוש שיווק בע"מ'	50-522-73	בשר בהמות מיובא, עוף שחוט ומעובד, דגים מקומי ומוצרים מוכנים לאכילה	איגוד ערים שומרון	החזרה לספק	טמפ. מוצר	במוצר 6-
2.3.17	באלי עוף בע"מ	20-525-72	עוף שחוט	איגוד ערים שומרון	החזרה לספק	טמפ. מוצר	במוצר 5-
2.3.17	'זוהר בשר ועופות בע"מ'	51-716-73	בשר בהמות מיובא ועובד	חולון	השמדה	מוצרים מופשרים	המבורגר קפוא מאפשר לגמרי
2.3.17	בית המטבחים בקר טירה	56-085-60	בשר בהמות גולמי	איגוד ערים דן	החזרה לספק	ללא תעודה וטרינרית	איברי פנים ללא תעודה וטרינרית, מס רכב שגוי
3.3.17	'שבי בית של בשר בע"מ'	43-441-65	בשר בהמות מעובד, עוף שחוט ומעובד	טבעון	החזרה לספק	טמפ. חלל הרכב	טמפ' חלל מינוס 7 מע"צ למוצרים קפואים

הנקודות העיקריות בדרכי השיווק

- מקור חומרי הגלם
- הובלת המוצרים
- תהליך עבודה נכון בבתי העסק

Copyright@Saakshi O. Juneja

THE OTHER
SIDE
Why do you need a reason?



שאלות?

תודה על ההקמה!

