

תקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981¹

בתוקף סמכותי לפי סעיף 3 לפקורת בריאות הציבור (מזון), 1935, אני מתקין תקנות

אלה:

1. בתקנות אלה –
"המנהל" – המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיכו בכתב לענין תקנות אלה, כולן או מקצתן;
"רופא וטרינרי" – רופא וטרינרי ממשלתי או רופא וטרינרי מקומי;
"רופא וטרינרי ממשלתי" – רופא וטרינרי של משרד הבריאות או רופא וטרינרי שהמנהל הסמיכו בכתב לענין תקנות אלה, כולן או מקצתן;
"רופא וטרינרי מקומי" – רופא וטרינרי של רשות מקומית;
"רשות מקומית" – עיריה או מועצה מקומית או איגוד ערים;
"מחסן קירור" – כמשמעותו בתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972;
"בעל דגים" – לרבות מי שדגים נמצאים ברשותו או בפיקוחו;

הגדרות
(תיקונים: התשנ"ד,
התשנ"ו)

1. ק"ת 4254, התשמ"א (23.7.1981), עמ' 1234.
תיקונים:
ק"ת 4384, התשמ"ב (22.7.1982), עמ' 1364;
ק"ת 4564, התשמ"ד (8.12.1983), עמ' 594;
ק"ת 4760, התשמ"ה (10.2.1983), עמ' 673;
ק"ת 4800, התשמ"ה (5.5.1985), עמ' 1224 [התשמ"ה (מס' 2)];
ק"ת 4877, התשמ"ו (1.12.1985), עמ' 224;
ק"ת 5003, התשמ"ז (5.2.1987), עמ' 402;
ק"ת 5033, התשמ"ז (19.5.1987), עמ' 959 [התשמ"ז (מס' 2)];
ק"ת 5065, התשמ"ח (15.11.1987), עמ' 166;
ק"ת 5101, התשמ"ח (15.4.1988), עמ' 728 [התשמ"ח (מס' 2)];
ק"ת 5148, התשמ"ט (25.11.1988), עמ' 183;
ק"ת 5181, התשמ"ט (4.5.1989), עמ' 718 [התשמ"ט (מס' 2)];
ק"ת 5591, התשנ"ד (10.4.1994), עמ' 772 (תחילת התיקון ששה חודשים מיום פרסומו);
ק"ת 5738, התשנ"ו (29.2.1996), עמ' 614 (תחילת התיקון ששה חודשים מיום פרסומו).

“דגים” – בעלי חיים החיים במים לרבות פירות ים ואשר בשרם או כל חלק אחר מגופם משמש למאכל אדם, בין שהם חיים ובין שאינם חיים, והם טריים, קפואים, מלוחים או מיובשים;

“ייצור” – כל פעולה להכנת מזון מדגים או שדגים נכללים בהרכב המזון, לרבות אריזתו ולמעט מזון כאמור שהוכן בידי אדם לצרכי עצמו ובני ביתו בלבד;

“יצרן” – אדם המבצע פעולות ייצור;

“מעבדה מוכרת” – מעבדה שהמנהל אישר אותה לענין תקנות אלה;

“דגים מצוננים” – דגים שהטמפרטורה של בשרם בין 1° – צלזיוס לבין 5° + צלזיוס;

“דגים קפואים” – לרבות דגים מצוננים שהוקפאו;

“דגים חיים” – דגים חיים השטים במים;

“מען” – שם הישוב, שם הרחוב ומספר הבית.

“דג קפוא ארוז מראש” – דג קפוא שלם, עם או בלי ראש, או נתח דג כאמור, שנארו בידי יצרן טרם שיווקו;

“זיגוג” (glazing) – ציפוי דג בקרח;

“משקל כולל” – משקל הדג, ללא אריזה, לפני הפשרת הקרח;

“משקל נקי” – משקל הדג, ללא אריזה, לאחר הפשרת הקרח;

“שיווק” – העברה לאחר בכל דרך מדרכי ההעברה.

2. (א) לא יחסין אדם, לא יוביל, לא יחזיק ולא ימכור דגים קפואים אלא אם הטמפרטורה של בשרם אינה עולה על 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.

(ב) לא יוביל אדם ולא ימכור דגים קפואים שהופשרו או שהטמפרטורה של בשרם עלתה על 15 מעלות צלזיוס מתחת לאפס, ולא יעבירם ממקומם.

(ג) הופשרו דגים קפואים או עלתה הטמפרטורה של בשרם על 15 מעלות צלזיוס מתחת לאפס, יודיע בעל הדגים על כך, מיד, לרופא וטרינרי מקומי.

(ד) הוראות תקנה 5(ג), (ד) ו-(ה) הנוגעות לרופא המקבל יחולו על הרופא הוטרינרי המקומי שקיבל הודעה כאמור בתקנת משנה (ג).

החסנה, הובלה
ומכירה של דגים
קפואים

2א. (א) לא ייצר אדם דג קפוא ארוז מראש, לא ייבאו ולא ישווקו אלא אם כן אריזתו מסומנת במשקל הנקי ובמשקל הכולל.

(ב) המשקל הנקי יסומן במלים “משקל נקי...”, בציון יחידת המשקל, הכל באותיות שגודלן 6 מ”מ לפחות, ליד שם הדג או מיד מתחתיו, בצורה בולטת לעין וניתנת לקריאה בנקל.

(ג) האריזה תסומן, ליד שם הדג, באותיות ברורות שגודלן זהה לאותיות המסמנות את שם הדג, במלים אלה “מכיל ... דג”, בציון אחוז הדג מתוך המשקל הכולל.

סימון דג ארוז
מראש
(תיקונים: התשנ”ד,
התשנ”ז)

(ד) המשקל הנקי של דג קפוא יהיה 80% לפחות מהמשקל הכולל.

ב.2. מים המשמשים לזיגוג דג יהיו באיכות מי שתיה לפי תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתיה), התשל"ד-1974.

איכות המים
(תיקון התשנ"ד)

(המשך בעמוד הבא)

אחסון, הובלה
ומכירה של דגים
מצוננים או מלוחים

3. (א) לא יחסין אדם, לא יוביל, לא יחזיק ולא ימכור דגים מצוננים אלא אם הם מכוסים בפתיתי קרח או קפואים.
- (ב) לא יוביל אדם ולא ימכור דגים מצוננים או מלוחים שהטמפרטורה של בשרם עלתה על 5° צלזיוס ולא יעבירם ממקומם.
- (ג) עלתה הטמפרטורה של דגים מצוננים או מלוחים על 5° צלזיוס יודיע בעל הדגים על כך, מיד, לרופא וטרינרי מקומי.
- (ד) הוראות תקנה 5(ג), (ד) ו-(ה) הנוגעות לרופא המקבל יחולו על הרופא הוטרינרי המקומי שקיבל הודעה כאמור בתקנת משנה (ג).

יבוא דגים קפואים
(תיקון התשנ"ד)

- 3א. לא ייבא אדם דגים קפואים אלא אם כן בבדיקות הרגים כמפורט להלן, שערך רופא וטרינר ממשלתי, התקבלו תוצאות אלה:
- (1) בבדיקה אורגנולפטית נמצא כי הדגים בעלי מרקם, טעם וריח אופייניים להם ולא מורגש בהם טעם או ריח זר, מקולקל, מעופש או כל טעם או ריח לוואי;
- (2) בבדיקת תכולת חנקן הבסיסי הנדיף (TVBN), למעט לגבי פירות ים, נמצאו לא יותר מ-40 מ"ג חנקן חופשי ב-100 גרם, ב-85% לפחות מהדגימה שנלקחה לבדיקה.

הסדרת מכירה,
הוצאה והעברה

4. (א) לא ימכור אדם דגים בתחום רשות מקומית, בין שמקורם באותה רשות מקומית ובין שהגיעו מרשות מקומית אחרת, לא יוציא דגים מתחום רשות מקומית או מנמל דיג ישראלי ולא יעביר דגים מבית קירור אחד לבית קירור אחר, אלא אם קויימו תנאים אלה:
- (1) הדגים נבדקו בידי רופא וטרינר¹ מקומי של אותה רשות מקומית שבה נמצאים הדגים, והוא מצאם ראויים למאכל אדם והוציא לגביהם תעודת משלוח;
- (2) בידי תעודת משלוח חתומה ביד רופא וטרינר מקומי, לפי הנוסח המובא בתוספת הראשונה.
- (ב) החליט הרופא הוטרינר המקומי כי הדגים אינם ראויים למאכל אדם, ישלח הודעה בטופס לפי התוספת השניה, ויבצע החלטתו.

1. התואר תוקן על פי חוק הרופאים הוטרינרים, התשנ"א-1991.

- שיטות בדיקה
(תיקון התשנ"ד)
- 4א. (א) משקלו הנקי של דג קפוא ייקבע לפי שיטה המפורטת בתוספת השלישית.
(ב) בדיקה ודיגום לענין תקנה 3א(2) יבוצעו בהתאם לשיטה המפורטת בסעיף 303 לתקן ישראלי ת"י 841 מאדר ב' התשל"ג (מרס 1973) – שימורי דגים; קרפיון במתכונת מסורתית (גפילטע פיש).
- הכנסת דגים לתחום
רשות מקומית
5. (א) הכניס אדם דגים לתחום רשות מקומית, יודיע על כך לרופא הוטרינר המקומי של הרשות שלתחומה הוכנסו הדגים (להלן – הרופא המקבל), לא יאוחר מ-12 שעות מעת הכנסת הדגים.
(ב) ההודעה תכלול פרטים אלה:
(1) שמו ומענו של בעל הדגים;
(2) סוגי הדגים וכמותם;
(3) המען המדוייק שממנו הגיעו הדגים;
(4) מספר תעודת המשלוח של הדגים;
(5) מען המקום שבו מוחסנים או מוחזקים הדגים.
(ג) לא יוציא אדם את הדגים ממקומם ולא ימכרם ולא יעשה כל פעולה בהם עד לאחר בדיקתם בידי הרופא המקבל, וקבלת אישור ממנו כי הדגים ראויים למאכל אדם.
(ד) החליט הרופא המקבל לפסול את הדגים למאכל אדם, יודיע על החלטתו בכתב לבעל הדגים תוך 24 שעות מעת סיום בדיקות הדגים; ההודעה תנוסח לפי התוספת השנייה ותפורט בה הסיבה לפסילת הדגים.
(ה) החליט הרופא המקבל כי הדגים ראויים למאכל אדם, יודיע על כך מיד לבעל הדגים.
- איסור מכירת דגים
בבדיקה
6. לא ימכור אדם דגים כל עוד נמשכת הבדיקה לגביהם.
- העברת דגים
7. רשאי רופא וטרינר לדרוש העברת דגים הנמצאים בבדיקה כולם או מקצתם ממקום הימצאם למקום אחר לשם בדיקה נוספת.
- העברת דגים
השמדתם או
פסילתם
8. בדיקת דגים, העברתם כאמור בתקנה 7, השמדתם או כל טיפול אחר בהם שנקבע באישור הפסילה תיעשה בידי בעלם ועל חשבונם.
- ביצוע השמדה או
פסילה
9. בתום השמדת הדגים או הטיפול האחר בהם עקב פסילתם למאכל אדם, יערוך הרופא הוטרינרי פרוטוקול שיכלול תאריך ושעה, צורת השמדת הדגים או הטיפול האחר בהם עקב פסילתם למאכל אדם, פרטיהם האישיים של האנשים הנוכחים, סוגי הדגים וכמותם ויחתום על הפרוטוקול.

10. (א) הרשות המקומית שבתחומה נבדקו הרגים בידי רופא וטרינר מקומי תגבה, בשביל מרכז השלטון המקומי, אגרת בדיקה כמפורט בסעיף 16 בתוספת השניה לתקנות אגרות בריאות, התשמ"ט-1989.
- (ב) נגבתה האגרה כאמור בתקנת משנה (א), לא תגבה רשות מקומית אחרת אגרת בדיקה נוספת.
- (ג) אגרה בעד בדיקת דגים מיובאים תשולם לפני הוצאתם מהנמל לקופת מרכז השלטון המקומי.
- אגרת בדיקה
[תיקונים:
התשמ"ב, התשמ"ד,
התשמ"ה, התשמ"ה
(מס' 2), התשמ"ו,
התשמ"ז, התשמ"ז
(מס' 2) התשמ"ח,
התשמ"ח (מס' 2),
התשמ"ט, התשמ"ט
(מס' 2)]
11. בדיקות מעבדה של דגים ייערכו במעבדה מוכרת בלבד.
- בדיקות מעבדה
12. לא נבדקו דגים כאמור בתקנות אלה תוך 48 שעות מעת הודעת בעל הדגים, רשאי רופא וטרינר ממשלתי לברקם כמפורט בתקנות אלה.
- סמכויות של רופא
וטרינר ממשלתי
13. המנהל, לאחר התייעצות עם ארגון הרופאים הווטרינרים ברשויות המקומיות, רשאי לתת הוראות בכתב לרופאים וטרינרים ברבר אופן הבדיקה של דגים, צורת ההשמדה או הפסילה של דגים שאינם ראויים למאכל אדם ודיווח על בדיקות דגים.
- הוראות המנהל
הכללי
14. רופא וטרינרי רשאי להיכנס לכל מקום שבו מחזיקים דגים המיועדים, לדעתו, למכירה או לייצור כדי לברוק אם בוצעו הוראות תקנות אלה.
- רשות כניסה
15. לא יפריע אדם לרופא וטרינרי ולא ימנע בעדו מלהיכנס לכל מקום בתוקף סמכותו לפי תקנה 14 ולמלא את תפקידו בהתאם לתקנות אלה.
- מניעת הפרעה
16. תקנות בריאות העם (בדיקת דגים), התשי"ג-1952 – בטלות.
- ביטול
17. תחילתן של תקנות אלה 30 ימים מיום פרסומן.
- תחילה

תוספת ראשונה
(תקנה 4)

תעודת משלוח בשר / דגים / עופות*

שם הרשות המקומית.....
תאריך.....
שעה.....
תעודת משלוח של הבשר/הדגים/העופות* מס'.....
שם בעל הבשר/הדגים/העופות*.....
מענו:.....
משקל הבשר/הדגים/העופות*.....
סוג הבשר/הדגים/העופות..... מספר האריוות..... מקור.....
המקום שממנו הובאו.....
הערות.....
בשר/דגים/עופות* הגיעו ל-.....
במכונית מס'..... בטמפרטורה..... ליעדם.

* מחק את המיותר.

העתק: לרופא הוטרינרי ברשות המקומית שאליה מיועד המשלוח.
לציין שם האדם והמען המדוייק שבו יוחסנו הבשר/הדגים/העופות*
חתימת מקבל הבשר/הדגים/העופות*
שמו המלא
חתימת הרופא הוטרינרי מוציא התעודה
שם הרופא הוטרינרי

תוספת שניה
(תקנה 4)

אישור פסילה/השמדה

הודעה לפי סעיף 8 לפקודת בריאות הציבור (מזון), 1935

תאריך.....
לכבוד מר.....
מענו.....
א.נ.מ.,

בתוקף סמכותי לפי סעיף 8(4) לפקודת בריאות הציבור (מזון), 1935, אני מודיע לך בזה כי

החלטתי לפסול/להשמיד/למנוע* את שימושם במאכל אדם של הרגים/הבשר/העופות* בדרך הבאה:

 להלן פרטי הרגים/הבשר/העופות*.....
 סוגם..... כמותם.....
 מקומם..... סימנים אחרים.....
 הסיבה/סיבות/להחלטתי היתה/היו:.....
 שם החותם:.....
 תפקיד:.....
 חתימה:.....
 ההשמדה תיעשה/הטיפול האחר עקב פסילה ייעשה תוך 14 ימים מהתאריך הנקו לעיל, בנוכחות:

* מחק את המיותר.

הערת: המחלקה הוטרינרית בכריאות הציבור, משרד הבריאות ירושלים.

תוספת שלישית
 (תקנה 4א(א))

(תיקון התשנ"ד)

שיטה לקביעת משקל נקי של דגים קפואים

1. דגים קפואים יינטלו מ-9 קרטונים שונים של אותו משלוח, במשקל כולל של שני קילוגרמים לערך.
2. הדגים יישקלו במצב קפוא עם ציפוי הקרח; התוצאה תיקרא "משקל א".
3. הדגים יונחו על רשת מתחת למים פושרים זורמים עד שציפוי הקרח נפרד מעצמו מהדגים משני צדדיו מבלי להפשיר את הדגים.
4. הדגים ינוגבו בעדינות במגבת נייר ובלי ללחוץ את הדגים.
5. שוקלים את הדגים מיד; התוצאה תיקרא "משקל ב".
6. אחוז הקרח יחושב לפי הנוסחה הזאת:

$$\text{אחוז הקרח} = \frac{\text{משקל א' פחות משקל ב'}}{\text{משקל א'}} \times 100$$

7. משקלו הנקי של הדג יחושב לפי הנוסחה הזאת:

$$\text{משקל נקי} = \text{משקל א' פחות} \frac{\text{משקל א' X אחוז הקרח}}{100}$$

כ"ז בסיון התשמ"א (29 ביוני 1981)

אני מאשר.

אליעזר שוסטק
 שר הבריאות

ברוך מודן
 המנהל הכללי של משרד הבריאות