



ו' בשבט, התשע"ג

17 ינואר 2013

מס' חוזר: 5/13

הנדון: חוזר ייצור מזון בשיווק

1. נושא: **הנחיות לייצור מזון בשיווק במסגרת רישיון למכירה במקום בלבד**
2. תת יחידה- שירות המזון הארצי
3. מילות מפתח- ייצור מזון בשיווק, ייצור בשיווק, מרכולים, רישיון
4. מטרה- הסדרת הדרישות לעסקי מזון אשר מבצעים פעולות יצרניות בנקודות השיווק, כגון: פריסת גבינה ואריזתה מראש (שלא לעיניי הלקוח). ההסדרה הינה הן מן היבט הדרישה לקבלת רישיון מאת משרד הבריאות והן מן ההיבט של הדרישות המקצועיות והתברואיות בהפעלת עסק מזון מסוג זה.
5. מועד תחולה- הנחייה זו תכנס לתוקפה עם פרסומה.
6. קישור לחוזרים- הנחיות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים", דצמבר 2008 (להלן – הנחיות המרכולים), http://www.health.gov.il/qhozer/BSV_supermarkets.pdf

7. ההנחיות

7.1 רקע- כללי

ההנחיות הינן דרישות מקצועיות ומנהליות בנושא ייצור בשיווק, לעניין פעילות כגון חיתוך, פריסה, אריזה וסימון מראש ומכירה במקום בלבד. ההנחיות מהוות הבהרה של סעיף 41 (ב) להנחיות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים", דצמבר 2008 (להלן – הנחיות המרכולים), אשר מפורסמות באתר משרד הבריאות (http://www.health.gov.il/hozer/BSV_supermarkets.pdf). הייצור בשיווק יתבצע באופן שיבטיח את איכות המזון ובטיחותו. הנחיות אלו אינן גורעות מדרישות כל דין.

7.2 הגדרות:

- ההגדרות הינן לצורך הנחיות אלו בלבד.
- 7.2.1 "חומר גלם"- מוצר מזון מוכן לאכילה (המוצר המקורי) ממפעל בעל רישיון יצרן או עם אישורי היבוא המתאימים, המיועד לפעילות כגון פריסה ו/או חיתוך, אריזה וסימון מראש במרכול.

- 7.2.2 "תוצרת מוגמרת" – מוצר מזון מוכן לאכילה שעבר פעולה כגון פריסה ו/או חיתוך, אריזה וסימון מראש במרכול שלא "לעיניי הלקוח ולפי בקשתו" [לפי סעיף 41(א)1] להנחיות המרכולים].
- 7.2.3 "בעל הרישיון" – בעל המרכול המבקש רישיון [ע"פ צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון, ייצור והחסנתו), תשכ"א-1960] לפעילות כגון פריסה ו/או חיתוך, אריזה וסימון מראש במרכול.
- 7.2.4 "חדר ייצור" – מקום המיועד לפעילות כגון פריסה ו/או חיתוך, אריזה וסימון מראש במרכול.

7.3 דרישות

7.3.1 רישוי

- 7.3.1.1 עסק של ייצור בשיווק, כגון פריסה ו/או חיתוך, אריזה וסימון מראש במרכול שלא "לעיניי הלקוח ולפי בקשתו", טעון ברישיון ע"פ צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון, ייצור והחסנתו), תשכ"א-1960.
- 7.3.1.2 בתוכניות שיוגשו ללשכת הבריאות המחוזית, לפי הוראות תקנה 3 לתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב – 1972 והנחיות המרכולים, יצינו כל הפרטים הנדרשים למחלקה/ות המיוחדת/ות (כגון לפריסה ו/או חיתוך, אריזה וסימון מראש במרכול), בקנה מידה של 1:50 בצרוף מפרט טכני המפרט בין השאר:
- פירוט חומרי גלם: כמויות יומיות, כמויות מאוחסנות מרביות ואופן האחסון.
 - פירוט תוצרת מוגמרת לפי סוגים וכמויות ואופן אחסון למכירה.
 - פירוט חומרי אריזה וכמויות.
 - תיאור סכמטי של תהליכי הייצור.

7.3.2 תשתיות ותנאי ייצור

אחסון

- 7.3.2.1 נדרש אחסון נפרד כדלהלן:
- מחסן חומרי גלם, כולל אחסון בקירור לפי הנדרש (תנאי האחסון של חומרי הגלם יהיו בהתאם להנחיות יצרן חומר הגלם המקורי ובאופן השומר על בטיחותם ואיכותם).
 - מקום לאחסון תוצרת מוגמרת (כולל אחסון בקירור לפי הנדרש). מדפי התצוגה/ ויטרינת המכירה במרכול יכולים לשמש כמקום אחסון זה.
 - מחסן לחומרי אריזה (ניתן להשתמש בתשתיות משותפות של המרכול לפי שיקול דעתו של מהנדס המזון המחוזי).
- 7.3.2.2 מזון שאינו ראוי למאכל אדם ו/או מיועד להשמדה, יאוחסן במקום נפרד בעסק שלא במקום הייצור עם שילוט ברור, כגון: "מזון פסול-לא למכירה".

חדר הייצור

- 7.3.2.3 הוצאת חומר גלם מקרטונים ואריזות מאגדות אחרות ("הפשטה") לא תתבצע בחדר הייצור.

7.3.2.4 בחדר הייצור יוגדר איזור שיספיק לכל חומרי האריזה לצריכה היומית.

7.3.2.5 בחדר הייצור יהיה מתקן לאחסון חומרי גלם (כולל אחסון בקירור לפי הנדרש), שיספיק לכמות הצריכה היומית.

7.3.2.6 בחדר הייצור יותקנו כיוורים עם מים חמים וקרים לצרכי שטיפת ידיים וכלים.

7.3.2.7 מניעת זיהום - כל פעילות כגון פריסה ו/או חיתוך ואריזה המתבצעת לאחר פעילות אחרת באותו משטח עבודה או באותם כלים, תבצע על משטח עבודה נקי ובכלים נקיים, ושעברו חיטוי ע"פ הצורך. לא תבוצענה פעולות טיפול בסוגי מזון שונים בו-זמנית, אלא על משטחי עבודה שונים ובחדרים/מדורים שונים.

7.3.2.8 יהיו מרווחים מתאימים המאפשרים הפעלת ציוד עבודה ומעברים המאפשרים ביצוע עבודות תפעול וניקוי.

7.3.2.9 לא יוכנס לחדר הייצור מזון שאינו מוכן לאכילה.

7.3.2.10 כאשר מדובר במזון הדורש אחסון בטמפרטורה מבוקרת, הטמפרטורה המרבית האופפת בחדר הייצור תהיה 20 מעלות צלזיוס, הטיפול במוצר יהיה במשך זמן קצר ככל האפשר ובתנאי שבטיחות המוצר לא תפגע.

חדרי שירות, הלבשה ואוכל

7.3.2.11 ניתן להשתמש במתקנים הקבועים במקום, ובלבד שהם משמשים אך ורק את העובדים.

אריזה וסימון תוצרת מוגמרת

7.3.2.12 אורך חיי המדף והוראות/תנאי השימוש של התוצרת המוגמרת יקבעו על ידי בעל הרישיון לייצור בשיווק לאחר תיקוף (validation). בכל מקרה, חיי המדף לא יהיו ארוכים מאלו שנקבעו ע"י יצרן המוצר המקורי.

7.3.2.13 סימון התוצרת המוגמרת יתאים לדרישות תקן ישראלי 1145 "סימון מזון ארוז מראש" ודרישות כל דין לעניין סימון מזון ארוז מראש. בנוסף, יופיע הסימון: "נפרס ונארז" (או הפעולה הרלבנטית שבוצעה) ב-[שם החנות וכתובתה]" והסימון: "למכירה במקום האריזה בלבד".

7.3.2.14 התוצרת המוגמרת תיארוז באריזה סגורה שפתיחתה הראשונה ניכרת, בהתאם לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (סגירה של אריזת מזון) התשנ"ג-1992, ולא תפתח בכל שלב שהוא מרגע האריזה ועד הגעה לצרכן הסופי. האריזה תתאים למגע עם המזון ותעמוד בדרישות הדינים בישראל לגבי חומרים הבאים במגע עם מזון, ובהעדרם יחולו דרישות ה-FDA האמריקאי או דרישות האיחוד האירופי.

7.3.2.15 המוצרים יארזו באריזה קמעונאית בלבד, ויימכרו לצרכן הסופי במקום בלבד.

אבטחת איכות, תיעוד ועקיבות

7.3.2.16 כל עסק של יצור בשיווק, יחויב בקיום מערכת אבטחת איכות עצמית מתועדת, המבוססת על עקרונות של ניתוח גורמי סיכון (hazard analysis) בבטיחות מזון. המערכת תכלול ניהול תלונות לקוחות ומערכת עקיבות (traceability) של חומרי הגלם והתוצרת המוגמרת.

7.3.2.17 בעל הרישיון ישמור בעסק במרוכז את כל התיעוד לעניין חומרי הגלם הנכנסים לעסק, באופן שניתן יהיה לבצע מעקב רציף אחר מקורו, תאריך ייצורו, תאריך תפוגתו וכו'. המסמכים יישמרו 6 חודשים לפחות מתאריך התפוגה של התוצרת המוגמרת (ר' נספח לדוגמה - "תיעוד ומעקב- חומר גלם ותוצרת מוגמרת").

7.3.2.18 ריכוז ורישום השמדות : השמדות חומר גלם ו/או תוצרת מוגמרת יתועדו בדו"ח השמדות (זיהוי מוצר, כמויות, מקום, סיבה ותאריך).

שונות

7.3.2.19 הייצור בשיווק יתבצע באופן רצוף וללא הפסקות.

7.3.2.20 תוצרת מוגמרת שפג תוקפה, או שנפגמה אריזתה, או שנפתחה, לא תשמש למאכל אדם.

7.3.2.21 הצגת התוצרת המוגמרת למכירה תהיה בנפרד מתצוגת מוצרי מזון שאינם ארוזים וממוצרי מזון מוכנים לאכילה אשר משמשים לפריסה ואריזה "לעיניי הלקוח ולפי בקשתו".

7.3.2.22 הפעילות תלווה ע"י איש מקצוע מתחום המזון בעל ניסיון בייצור, טכנולוגיה, איכות ובטיחות, ותפקידו יהיה לוודא יישום פעילויות מערכת אבטחת האיכות ותקינותן.

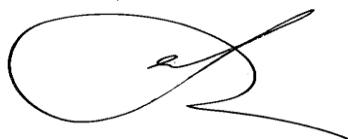
7.3.2.23 יהיו עובדים ייעודיים לחדרי ייצור שונים על מנת למנוע זיהום צולב במעבר עובדים בין מחלקות.

8. אחריות ליישום, בקרה ואכיפה

8.1 עסקי המזון העוסקים בייצור מזון בשיווק (אחריות).

8.2 עובדי שירות המזון במשרד הבריאות (פיקוח ואכיפה).

בברכה,



אינג' אלי גורדון
מנהל שירות המזון הארצי

