

תקנות בריאות הציבור (מזון) (דגים טחונים, מוצריהם, עיבודם ושיווקם),  
התשמ"ו-1985<sup>1</sup>

בתוקף סמכותי לפי סעיף 3 לפקודת בריאות הציבור (מזון) [נוסח חדש], התשמ"ג-  
1983, אני מתקין תקנות אלה:

הגדרות

1. בתקנות אלה -

"דג טחון" - דג שעבר תהליך טחינה, עם או בלי תבלינים;

"מוצר דג טחון" - קציצת דג או מוצר מזון המכיל דג טחון או פתיתי דג;

"פתיתי דג" - חלקי דג שהופרדו מעצמות של דג בעזרת מכונה מיוחדת למטרה זו;

"קציצת דג" - דג טחון או פתיתי דג מעוצבים בידי יצרן בכל דרך או צורה, בין אם הם  
מצופים או מכילים פירורי לחם או מזה טחונה ובין אם לאו, בתנאי שלא עברו  
טיפול בחום;

"המנהל" - המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיכו בכתב לענין תקנות אלה,  
כולן או מקצתן;

"מפעל" - מקום לייצור מוצרי דג טחון, לרבות מקום שבו מחזיקים חמרי גלם הדרושים  
לייצור מוצרי דג טחון;

"שיווק" - העברה לאחר בכל דרך מדרכי ההעברה;

"דגים" - כהגדרתם בתקנות בדיקת דגים;

"דג מדיג מקומי" - דגי בריכות, אגמים, נחלים, ודגים שנודגו בתחום המים הטריטוריאליים  
של ישראל;

"דגי יבוא" - דגים שהובאו לישראל כדין במצב קפוא ואושרו למאכל בידי הרשות המוסמכת  
לפי תקנות בדיקת דגים;

1. ק"ת 4880, התשמ"ו (9.12.1985), עמ' 260.

"תבלין" – צמח או חלקי צמח המוספים למזון לשיפור טעמו או ריחו בלבד, בין שעברו תהליך של עיבוד פיסיקלי כגון יבוש, ובין שלא עברו, ובלבד שלא עברו תהליך של פירוק כימי;

"ניקוי" – תהליך של סילוק כל זיהום הנראה לעין, הניתן למישוש או הנותן ריח;  
"תקנות בדרכת דגים" – תקנות בריאות הציבור (מזון) (בדרכת דגים), התשמ"א-1981.

2. לא ייצר אדם מוצר דג טחון אלא מדגים שהתקיימו בהם תנאים אלה:  
(1) הדגים הם ללא ראש, זימים, קשקשים, זנב, סנפירים, קרום בטן או איברים פנימיים אחרים;  
(2) לדגים צבע וריח האופייניים להם;  
(3) הדגים אינם נושאים עליהם סימנים של עובש, רקבון, עיפוש או חבלה;  
(4) הדגים רחוצים ונקיים.

תנאים מוקדמים  
לייצור מוצרי דג  
טחון

3. (א) לא ייצר אדם מוצר דג טחון, לא יחזיקם ולא ישווקם אלא בהתאם להוראות תקנות אלה.

ייצור מוצרי דג  
טחון

(ב) לא ייצר אדם מוצר דג טחון שאינו ראוי למאכל אדם, לא יחסינו ולא ישווקו.

(ג) לא ייצר אדם מוצר דג טחון, לא יחסינו ולא ישווקו אם נמצא בו אחד מאלה:

- (1) בספירה כללית, חידקים במספר העולה על  $5.0 \times 10^5$  ב-1 גרם;
- (2) יותר מ-100 חידקים מסוג סטפילוקוקים, אוראום קואגולוז חיובי ב-1 גרם;
- (3) יותר מ- $10^3$  חידקים מסוג קוליפורמים ב-1 גרם;
- (4) חומר זר או גוף אחר, חומר כימותראופוטי, חומר משמר, חומר טוקסי, חומרים מעכבים, חמרי צבע או חומרים נותני צבע לרבות תבלינים נותני צבע;
- (5) חנקן נדיף –

יותר מ-20 מ"ג ל-100 גרם בדגים ממים מתוקים;

יותר מ-30 מ"ג ל-100 גרם בדגי ים.

4. לא ייצר אדם מוצר דג טחון אלא במקום המיועד למטרה זו בלבד. **מקום הייצור**
5. (א) בשעת ייצור מוצר דג טחון לא תעלה הטמפרטורה בחדרי העבודה על 16 מעלות צלזיוס. **תהליך הייצור**
- (ב) לא ייצר אדם מוצר דג טחון אלא בתהליך אחד רצוף.
- (ג) היתה הפסקה בפעולת הייצור שארכה למעלה מחצי שעה יועבר הדג למיתקן קירור שבו הטמפרטורה לא תעלה על 0 מעלות צלזיוס.
- (ד) מיד לאחר האריזה יוקפא מוצר הדג הטחון במיתקן להקפאה המצויד ברישום אוטומטי של הטמפרטורה, ובתהליך הקפאתו תגיע הטמפרטורה במרכזו ל-18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס כאשר קצב הקירור הוא לפחות כלהלן:
- תוך שעתיים, 8 מעלות צלזיוס מתחת לאפס;
- תוך 24 שעות, 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.
- 6.<sup>1</sup>
7. (א) לא יחזיק אדם במפעל דגים או מוצרי דג טחון אלא בכלים ובאבזרים שלמים, נקיים ומחוטאים, העשויים מחומר שאינו מחליד ואינו עלול להזיק לבריאות. **החזקת דגים ומוצרי דג טחון**
- (ב) לא יניח אדם במפעל כלים המכילים דגים או מוצרי דג טחון אלא על מדפים מוגבהים ב-30 ס"מ לפחות מהרצפה.
- (ג) לא יחזיק אדם מוצר דג טחון אלא בטמפרטורה שאינה עולה על 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.
8. (א) לא ייצר אדם מוצר דג טחון, קציצת דג או תערובת לקציצות דג, לא יכינם ולא ישווקם אלא מסוג אחד של דגים. **ייצור קציצות דגים**
- (ב) לא ייצר אדם קציצת דג או תערובת לקציצת דג, לא יחסינה ולא ישווקה אלא אם כן הרכבה כמפורט בטור ב' בתוספת הראשונה ומקור הדג הוא כמפורט בטור א' לצדו.
- (ג) לא יוסיף אדם לקציצת דג כל חומר זולת חמרים המפורטים בתוספת השניה, או חומר אחר שאישר המנהל בכתב ובתנאים שקבע.
9. לא ישווק אדם ולא יחזיק מוצר דג טחון אלא אם כן הוא ארוז באריזה סגורה ונקיה העשויה חומר בלתי חדיר לנוזלים, לשומנים או לצבעי הרפסה, ושאינו עלול להזיק לבריאות. **אריזה**

1. במקור חסרה תקנה 6.

- סימון האריזה
10. האריזה של מוצר דג טחון תסומן לפי תקן ישראלי 1145 מיולי 1982 (סימון מזון ארוז מראש) (להלן – תקן 1145) ובנוסף יפורטו:
- (1) שם המוצר לרבות הכינוי המקובל של הדג לפי קביעת המנהל והשם המקובל של צורת העיבוד, דהיינו: טחון, קציצות או פתיחי דג;
  - (2) שם המקום לפי קביעת המנהל שבו נדוג הדג;
  - (3) תאריך הייצור בגלוי;
  - (4) התאריך האחרון המומלץ לשימוש בציון יום, חודש ושנה, בתנאי שלא יעלה על 60 ימים מיום הייצור;
  - (5) ההוראות הבאות:
    - ”ראוי למאכל רק כשנרכש במצב קפוא”;
    - ”יש להחזיק במצב קפוא עד השימוש”;
    - ”אין להפשיר ולהקפיא שנית”;
    - ”מיועד למאכל רק לאחר טיגון או בישול יסודי”;
  - (6) הפרטים לפי פסקאות (3) ו-(4) יכול שיודפסו על גבי פתק שהודבק לאריזה ושאינו ניתן להורדה או להחלפה.
- איסור שיווק
11. לא ישווק אדם מוצר דג טחון שפג התאריך האחרון המומלץ לשימוש בו, לא יחסינו ולא יחזירו ליצרן.
- איסור סימון במלה ”יצוא”
12. לא יסמן אדם מוצר דג טחון במלים ”יצוא”, ”סחורות יצוא”, ”איכות יצוא” או כיוצא באלה.
- החזקת חמרי אריזה
13. (א) לא יחזיק יצרן במפעל חומר אריזה מסומן בשם שאינו שמו של אותו יצרן או שאינו מסומן בהתאם להוראות תקנות אלה.  
(ב) על אף האמור בתקנת משנה (א) רשאי יצרן להחזיק במפעלו חומר אריזה שצויין עליו שמו של אדם אחר, בהתאם לתנאים שבסעיף 5.3 לתקן 1145.
- המשקל באריזה
14. מוצר דג טחון יארוז בחבילות של 250 גרם, 500 גרם או 1000 גרם נטו, או משקל אחר שהמנהל התירו בכתב.
- איסור פתיחת אריזה
15. לא יפתח אדם, זולת צרכן, אריזה של מוצר דג טחון.

שיטות בדיקה

16. (א) בדיקת מוצר דג טחון לענין תקנה 3(ג)1, (2), (3) תיעשה בהתאם לשיטות בדיקה המצויינות בתקן ישראלי 885 (שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצרי מזון) או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו.

(ב) הבדיקה לצורך קביעת טריות בדגים טחונים לענין תקנה 3(ג)5 תהיה בהתאם לשיטה המצויה בתקן ישראלי 1973 841 (שימורי דגים: קרפיון במתכונת מסורתית (געפילטע פיש)) או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו.

(ג) הבדיקה לצורך קביעת אחוז החלבון, המים והאפר תהיה בהתאם לתקן ישראלי 497 מינואר 1964 (בדיקות בשר ומוצריו) או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו.

(ד) הבדיקות לענין תקנה 3(ג)4 יהיו בהתאם לשיטות המקובלות או כפי שיוורה המנהל.

הפקדת תקנים

17. תקן ישראלי שצוין בתקנות אלה הופקד בכל לשכת בריאות מחוזית של משרד הבריאות וכל אדם רשאי לעיין בו בשעות שהלשכות פתוחות לקהל.

תחילה

18. תחילתן של תקנות אלה 60 ימים מיום פרסומן.

### תוספת ראשונה

(תקנה 8(ב))

#### הרכב קציצת דג או תערובת לקציצת דג

טור ב' ההרכב לפי בדיקה				טור א' מקור הדגים
אחוז אפר מרבי	אחוז שומן מרבי	אחוז מים מרבי	אחוז חלבון מזערי	
5.0	15.0	70.0	14.0	מים מתוקים
4.0	8.0	75.0	16.0	ים

## תוספת שניה

(תקנה 8(ג))

### חומרי תוספת לקציצת דג

חלק א': חומרים מוספים

חומר	התאמה לתקן	שיעור מרבי
1. עמילן למאכל	תקן ישראלי 331	עד 1.5%
2. סוכר	תקן ישראלי 356	(לפי הצורך)
3. סוכרים מאושרים (סכרוזה, GRAS או F.C.C)		(לפי הצורך)
4. פוספטים -	בהתאם לתקנות בריאות הציבור	
1. Disodium Phosphate	(מזון) (יסודות מתחלבים	עד 0.5%
2. Monosodium Phosphate	ומייצבים במצרכי מזון),	עד 0.5%
3. Sodium Hexametaphosphate	התשכ"ו-1966 (להלן -	עד 0.5%
4. Sodium Tripolyphosphate	תקנות יסודות מתחלבים	עד 0.5%
5. Sodium Pyrophosphate	ומייצבים)	עד 0.5%
6. Sodium Acid Pyrophosphate		עד 0.5%
5. קמח מצה, קמח תירס, פירורי לחם		
6. תבלין או תמצית תבלין		(לפי הצורך)
7. חומר ממקור צמחי, שהותר	בהתאם לתקנות יסודות	(לפי הצורך)
לשימוש במזון	מתחלבים ומייצבים	
8. מלח למזון	תקן ישראלי: 411 המלח יהיה	(לפי הצורך)
	ממינים 102.1 או 102.2	
9. ביצי תרנגולות טריות או ביצים	בהתאם לתקנות פיסטור	(לפי הצורך)
כמשמעותן בתקנות בריאות העם	ביצים	
(צרכי מזון) (פיסטור ביצים, ייבושן,		
הקפאתן והשימוש בהן), התשל"ט -		
1979 (להלן - תקנות פיסטור ביצים)		

חלק ב': חמרי עזרה

שם התוספת	התאמה לתקן	כמות
חמרי עזר שאינם מפורטים בחלק א', הראויים לשימוש בייצור	בהתאם לתקנות יסודות מתחלבים ומייצבים	(לפי הצורך)

ב' בכסלו התשמ"ו (15 בנובמבר 1985)

דן מיכאלי

המנהל הכללי של משרד הבריאות

אני מאשר

מרדכי גור

שר הבריאות