

## תקנות בריאות הציבור (מזון) (בשר מעובד), התשנ"ג-1993<sup>1</sup>

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

1. בתקנות אלה –
- 1.1 הגדרות
- ”בהמות” – כהגדרתן בתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), התשכ”ד-1964;
- ”בשר” – שרירי שלד של עוף או בהמות, עם עצמות או בלעדיהן;
- ”בשר מעובד” – בשר שעבר תהליך טיפול של כיבוש, הזרקת מים, עיסוי או טבילה במים, ולמעט פירוק, אריזה או המלחה;
- ”המלחה” – השריית בשר במלח מאכל;
- ”מים” – מים או מים המכילים מלחים או תוספי מזון אחרים;
- ”עוף” – כהגדרתו בתקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), התש”ד-1960;
- ”שיווק” – העברה לאחר בכל דרך מדרכי ההעברה.
2. הגבלת עיבוד בשר
- לא ייצר אדם בשר מעובד, לא יחסינו, לא ייבאו ולא ישווקו, אלא אם כן הבשר וסימונו מתאימים להוראות תקנות אלה.
3. הגבלת שיווק
- לא ישווק אדם בשר מעובד אלא אם כן הוא ארוז באריזה לפני המכירה הקמעונית.
4. מים מוספים
- (א) לא יוסיף אדם מים לבשר בשיעור העולה על 10% ממשקלו הכולל של הבשר.
- (ב) בבשר מעובד היחס בין כמות המים לכמות החלבון לא יעלה על היחס המפורט להלן, לפי הענין:
- (1) בשר בהמות – 1:4.6;
- (2) בשר עוף – 1:4.1.
- (ג) בשר שיחס כמות המים בו לכמות החלבון עולה על היחס המפורט להלן, יראוהו כבשר מעובד:

1. ק”ת 5499, התשנ”ג (9.2.1993), עמ’ 346.

(1) בשר בהמות - 1:4;

(2) בשר עוף - 1:3.5.

5. כמות הפוספטים, מבוטאת כפוספט, בבשר מעובד לא תעלה על 0.5% ממשקלו הכולל של הבשר. **שיעור פוספטים**

6. כמות הניטרטים וניטריטים, מבוטאת כניטריט הנתרן, לא תעלה על מאתיים חלקים למיליון ממשקלו הכולל של הבשר. **שיעור ניטריטים וניטריטים**

7. סימון בשר מעובד יכלול - **סימון**

(1) השם, שיהיה אחר מאלה:

(א) "בשר מעובד";

(ב) "בשר כבוש";

(ג) שם חלק הבשר ואחריו המלה "מעובד", או "כבוש", לפי הענין;

(2) המלים "מים מוספים" בציון אחוז המים המוספים, ליד השם או מיד מתחתיו, בגודל אותיות זהה לגודל האותיות בשם;

(3) הסימון הנדרש על פי תקן ישראלי ת"י 1145 תמוז התשמ"ב (יולי 1982) - סימון מזון ארוז מראש, וצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (סימון תאריך על מוצרי בשר), התשמ"ד - 1984.

8. לענין תקנה (2) ייעשה חישוב המים המוספים בבשר על פי אחת הנוסחאות הבאות, לפי הענין: **חישוב המים המוספים**

$$(1) \text{ בבשר בקר: } A = W - 4P$$

$$(2) \text{ בבשר עוף: } A = W - 3.5P$$

כאשר:

$$A = \text{אחוז המים הנוספים ממשקלו הכולל של הבשר;}$$

$$W = \text{אחוז סך כל המים ממשקלו הכולל של הבשר;}$$

$$P = \text{אחוז החלבון ממשקלו הכולל של הבשר.}$$

9. הכנת דוגמה לבדיקה תיעשה לפי סעיף 1.3 בחלק 1, פרק א' לתקן ישראלי ת"י 497 מחשון התשכ"ד (דצמבר 1963) - בדיקות בשר ומוצריו: הכנת הדוגמה, קביעת תכולת המים וקביעת תכולת האפר. **הכנת דוגמה לבדיקה**

10. (א) קביעת תכולת המים בבשר תיעשה לפי הוראות חלק 1, פרק ב', לתקן 497. **בדיקת מים וחלבון**

(ב) קביעת תכולת החלבון בבשר תיעשה לפי הוראות חלק 5 לתקן 497 מטבת התשכ"ד (ינואר 1964) – בדיקות בשר ומוצריו: קביעת תכולת החלבון.

11. קביעת תכולת הפוספטים בבשר תיעשה לפי הוראות סעיף 24015 של השיטות הרשמיות לאנליזה של ארגון הכימאים האנליטיים הרשמיים (Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists) מהדורה 13 מ-1980 או מהדורה מאוחרת ממנה.

בדיקת פוספטים

12. קביעת תכולת הניטרטים והניטריטים בבשר תיעשה לפי הוראות חלק 3 לתקן 497 מחשון התשכ"ד (דצמבר 1963) – בדיקות בשר ומוצריו: קביעת תכולת הניטריטים.

בדיקת ניטריטים וניטריטים

13. הוראות תקנות אלה לא יחולו על בשר מעובר שחל עליו אחד מאלה:

סייג לתחולה

- (1) צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (נקניק ונקניקיות), התשל"ו-1975;
- (2) צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון), התשל"ו-1975;
- (3) צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון חי מטובל), התשל"ו-1975;
- (4) תקן ישראלי ת"י 1188 מחשון התשמ"ו (אוקטובר 1985) – בשר בהמות טחון.

14. תחילתן של תקנות אלה שלושה חודשים מיום פרסומן.

תחילה

כ' בטבת התשנ"ג (13 בינואר 1993)

משה משיח

המנהל הכללי של משרד הבריאות

נתאשר.

חיים רמון

שר הבריאות