

י"א בניסן, התשע"ב  
03 אפריל 2012  
17284412

**- הנחיה -**  
**מפעלים ומתקנים לגזים לשימושי מזון**

**1. כללי:**

- 1.1 דרישות הנחיה זו הינן בנוסף לדרישות כל דין ואינן גורעות מהן.
- 1.2 מפעלי מזון ישתמשו בגזים למזון בעל ההיתרים המתאימים לרבות "רישיון יצרן" של משרד הבריאות כאשר הגז מיוצר ע"י יצרן בישראל, או עם היתרי היבוא הנדרשים במקרה של גזים מיובאים.
- 1.3 מפעלים העוסקים במילוי או אריזה של גזים למזון ישתמשו בגז מעסקים בעלי היתרים כאמור בסעיף 1.2.
- 1.4 מפעלי מזון המייצרים גזים לשימוש עצמי (למשל, מחולל חנקן או מתקן יצור פחמן דו-חמצני) יעמדו בדרישות הרלבנטיות של הנחיה זו.
- 1.5 התייחסות לגז למזון הינה גם אם מצב הצבירה של הגז בכל שלב בשרשרת המזון הינו אחר (מוצק או נוזל).
- 1.6 בהנחיה זו, מפעל גז לשימושי מזון הינו מפעל העוסק בייצור ו/או באריזה של גזים המשמשים כרכיב מזון, תוסף מזון או מסייע יצור.
- 1.6 מפעל גזים לשימושי מזון הינו עסק הטעון ב-"רישיון יצרן" של משרד הבריאות (שירות המזון).
- 1.8 אין מניעה כי מפעל המייצר גזים למזון ייצר גם גזים שאינם למזון, ובלבד שהגזים למזון מיוצרים בדרגת ניקיון המתאימה למזון (food grade), וכי יינקטו האמצעים למניעת ערבוב בין גזים המשמשים למזון לבין גזים שאינם משמשים למזון.
- 1.9 יינקטו האמצעים למניעת כל זיהום אחר בכל דרך מדרכי השיווק.
- 1.10 מוזכרת בזאת תקנה 57 לתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972 על תיקוניהן, אשר קובעת לגבי "פרק ז': חדרי שירות, הלבשה ואוכל": "המנהל רשאי לפטור עסק מתחולת הוראות פרק זה אם ראה כי אין צורך לכך בהתחשב בסוג הייצור והיקפו, הכל בתנאים שיקבע." בנוסף, מוזכרת בזאת תקנה 2(א) ב"פרק א': הוראות כלליות" לתקנות הנ"ל הקובעת כי: "לא תאושר לאדם בקשה לרישיון לעסק, לא ינהל אדם עסק ולא יעסוק בו, אלא אם הוא ממלא אחר הוראות תקנה 3 או 4, ונתמלאו בעסק התנאים המפורטים בתקנות 5 עד 67, להנחת דעתו של המנהל."

עמוד 1 מתוך 3

## 2. דרישות

להלן הדרישות ממפעלים ומתקנים לגזים לשימושי מזון:

### 2.1 מסמכים, מפרטים, אנליזות

מפעלים ומתקנים לגזים לשימושי מזון נדרשים להמציא לגבי כל גז, בין היתר, את המסמכים הבאים בכל עת שיתבקשו ע"י מפקח שירות המזון:

#### 2.1.1 מפרט הגז של העסק

מפרט הגז של העסק יעמוד בדרישות כל דין, לרבות תקנה 5 (1) לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), (להלן 'התקנות לתוספי מזון') ובדרישות תקן ישראלי מחייב לגז מסוים (למשל, פחמן דו-חמצני). כלומר, מפרט העסק יעמוד בכל סעיפי המפרט שנקבע בחקיקה, קרי, בדרגת ניקיון המתאימה למזון - Food Grade.

2.1.2 מפרט תוסף המזון הנדרש ע"פ החקיקה, לרבות תקנה 5 (1) בתקנות לתוספי מזון ותקן ישראלי מחייב לעסק תהיה גישה למפרט הנדרש ע"פ החקיקה.

#### 2.1.3 תעודות בדיקה (אנליזה) של הגז

יש לוודא כי תוצאות האנליזה של כל אצוות יצור עומדות בדרישות המפרט החקיקתי (ר' 2.1.2) תוך בדיקה של כל סעיפי המפרט הנדרשים. יש לשמור את תעודות הבדיקה למשך שנתיים לפחות או לא פחות מחיי המדף של הגז, המאוחר מבין השניים.

#### 2.1.4 הצהרה של המפעל כי כל אצוות יצור המיועדת לתעשיית המזון נבדקת להתאמה לכל דרישות המפרט החקיקתי, ורק אם נמצאת מתאימה לכל דרישות המפרט משוחררת לשיווק

לחילופין, ניתן גם לשקול הצהרה שקילה אחרת. במידה שלא מתבצעת בדיקה לכל אצווה של כל סעיפי המפרט, יש לקבל הסבר לכך בנוסף על תוכנית בדיקות המעבדה לתוסף, ובהתאם לכך תישקל הנפקת רישיון ע"י שירות המזון (משרד הבריאות). יש לוודא כי קיים נוהל ברור לשחרור לשיווק של הגז למזון לאחר שהעסק וידא כי התוסף מתאים לדרישות המפרט. משמעות סעיף זה הינה שמנת יצור שלא עברה את הבדיקות הנדרשות, או אשר בדיקות המנה טרם נסתיימו, או אשר זוהמה/עלולה להזדהם בחומר נוסף שלא עבר את כל הבדיקות הנדרשות וכ"ל לא תשווק. במידה שמדובר במתקן יצור מקומי (כגון, מתקן מקומי ליצור פד"ח), יודגש כי חובת הבדיקות האנליטיות עומדת בעינה.

#### 2.1.5 הגדרת אצוות יצור

העסק יחזיק הסבר בכתב לגבי הגדרת אצוות יצור/מנת יצור.

### 2.2 הסימון "מתאים למזון"/"Food Grade"

יש לוודא כי סימון הגז למזון נעשה בהתאם לדרישות החקיקה, לרבות הסימון "מתאים למזון"/"Food Grade" ע"פ תקנה 5 (3) (ב) לתקנות לתוספי מזון.

### 2.3 מודעות של עובדי המפעל כי הם עוסקים ברכיבים לתעשיית המזון

יש לוודא שכל הדרגים במפעל מודעים לכך שמדובר במפעל העוסק ברכיבים לתעשיית המזון. בהקשר זה תודגש תקנה 5 (5) לתקנות: "כל שלבי הייצור, האחסנה, ההובלה והשיווק של תוסף מזון יהיו בתנאי תברואה נאותים הדרושים למזון."

[www.health.gov.il/fcs](http://www.health.gov.il/fcs)

#### 2.4 מבנים ותאורה

מילוי גזים נעשה במערכות סגורות הנמצאות בלחץ הגבוה מלחץ הסביבה (אטמוספרי). מסיבות של בטיחות בעבודה, מפעלים לייצור ומילוי של גזים ממוקמים לרוב באוויר הפתוח ולא במבנה סגור. כמו כן, אופיו של מפעל גזים שונה מזה של מפעל מזון 'קלאסי'.

1. מבנה- ניתן להסתפק בסככה או קירוי שווה ערך אחר. לגבי כל מבנה שהוא אין חובה שהקירות, המחיצות והתקרות יהיו חלקים, אין חובה שיהיו בעלי גוון בהיר ואין חובה שחדרי הייצור יהיו מצופים עד לגובה 1.80 מטר לפחות בחומר חלק או חומר צביעה מתאים שאינו סופג רטיבות.
2. דלתות וחלונות- אין חובה שיהיו צבועים בצבע שגונו בהיר על בסיס שמן או על בסיס חומר פלסטי.
3. התקנת נורות חשמל- במפעלים ומתקנים לגזים לשימושי מזון אין חובה כי הנורות יהיו מצוידות באמצעי-מגן למניעת נפילת שברי זכוכית.

#### 2.5 הובלה וכלי קיבול

יש לוודא כי:

- 2.5.1. כלי הקיבול (מכליות, מכלים וגלילי גז) המשמשים להובלת גזים למזון וקיבולם יישמרו במצב נקי לשם הגנה מפני זיהום.
- 2.5.2. יש לוודא כי קיים נוהל עבודה/הוראת עבודה של המפעל לגבי קבלת כלי הקיבול (מכליות, מכלים וגלילי גז) לפני מילוי (לרבות מילוי ראשוני).
- 2.5.3. סגירת ברזי הגלילים תהיה באופן שלאחר פתיחתם לראשונה לא ניתן להחזירם למצב המקורי בלא שהלקוח יבחין בדבר לפני השימוש הראשון (כגון, שרוול מתכווץ/ שרינקי).

#### 2.6 עקיבות

יש לוודא כי קיימת מערכת המאפשרת עקיבות (traceability).

תאפשר עקיבות של הגז למזון בכל שלבי הייצור וההפצה.

- 2.6.1. למפעל תהיה היכולת לזהות כל ספק שסיפק לו חומר גלם ליצור גז למזון. לצורך כך, יהיו למפעל מערכות ונהלים אשר יאפשרו זמינות מידע זה למפקח שירות המזון על-פי בקשתו.
- 2.6.2. למפעל יהיו מערכות ונהלים לצורך זיהוי העסקים האחרים להם הם מספקים את מוצריהם. מידע זה יהיה זמין למפקח על-פי בקשתו.
- 2.6.3. גז למזון אשר נמצא בשיווק או שייתכן ויימצא בשיווק יסומן כהלכה ויזוהה באופן שיאפשר את עקיבותו, וזאת באמצעות תיעוד או מידע שיישמר לצורך זה. יש לשמור את התיעוד ותעודות הבדיקה למשך שנתיים לפחות או לא פחות מחיי המדף של הגז, המאוחר מבין השניים.

#### 2.7 אחריות העסק להחזרת מוצרים יזומה וחובת הדיווח לרשות המוסמכת

אם העסק סבור שהגז למזון שסיפק אינו עומד בדרישות הבטיחות או עלול להזיק לבריאות אדם או שיש חשד לכך, כאשר הסחורה כבר איננה נמצאת בשליטתו המיידית, הוא יחל מיידית בהליכים להחזרתו מהשיווק, וידווח על כך מיידית לרשות המוסמכת. כאשר ייתכן שהמוצר הגיע לצרכן, העסק יודיע לצרכנים באופן אפקטיבי ומדויק על סיבת החזרה מהשיווק, ואם יש צורך, ידאג להחזרת המוצרים מהצרכנים, כאשר אין אמצעים אחרים המספיקים להשגת רמה גבוהה של שמירה על בריאות הציבור.

עמוד 3 מתוך 3