

כללים לשמירת שרשרת הקירור ולמניעת הרעלות היסטמין בהובלה ובטיפול בדגים

שרשרת קירור לא מבוקרת של דגים קפואים בזמן תהליכי הייצור, האחסון, ההובלה, השיווק, ההפשרה והכנת הדגים לאכילה עלול לגרום להרעלות מזון. דגש מיוחד יש לתת לדגים ממשפחת הסקומברואידים כגון: טונה, סרדינים, מקרל, הרינג וכ"ו טיפול לא מבוקר עלול לגרום ליצירת החומר היסטמין אשר ברמות גבוהות גורם להרעלת היסטמין. היסטמין הנו תוצר הפירוק של החומצה האמינית היסטדין מפעילות אנזימטית של חיידקים.

הובלה והכנת מוצרי דגים

- קבלת המשלוח:
- יש לוודא כי הדגים נרכשו מעסק בעל רישוי כחוק, הובלו ברכב בעל רישיון עסק ובתנאי הובלה נאותים כולל בקרת טמפרטורה (מד חום אינדיקטורי ומדחום רושם). כמו כן, על משלוח הדגים להיות מלווה בתעודות / בדיקות וטרינריות כפי הנדרש.
 - על הדגים על כל חלקיהם להימצא במצב קפוא וללא סימנים המעידים על הפשרה קודמת (ניתן לוודא כי לא קיימות הצטברויות גושי נוזלים קפואים בקצות האריזה וכי אריזות הקרטון אינן רטובות)
 - תהליך פריקת המוצר מרכב ההובלה ועד להחסנתו בהקפאה יהיה מהיר ככל הניתן.
- הפשרה:
- תהליכי ההפשרה יבוצעו במתקן ייעודי לכך, ביחס של טמפרטורה/זמן, אשר יתאים לגודל ועובי הדג ובאופן שתימנע הפשרת יתר בחלקים הדקים יותר של הנתח.
 - על מנת למנוע הפשרת יתר, רצוי כי תבצע הפשרה לנתחים בגודל ובנפח זהים ככל שניתן.
 - יש לדרג את רמת ההפשרה (חלקית עד מלאה) בהתאם לקצב העבודה בחדר העיבוד /מדור דגים מאחר וגם ובזמן העיבוד (לפני הבישול) ממשיך תהליך הפשרה. טמפי' הדג לאחר ההפשרה ובזמן העיבוד לא תעלה על 2 מע"צ בכל חלקיו.
 - יש להניח את הדגים על מגש או מדף, אשר יאפשר את ניקוז נוזלי ההפשרה בתחתית הכלי וללא מגע עם הדג. נוזלי הניקוז יסולקו מיד לאחר ההפשרה.
 - יש להפשיר רק את כמות הדג המיועדת לעיבוד סמוך לסיום ההפשרה.
- עיבוד הדג לאחר הפשרה:
- עיבוד הדג המופשר בטרם בישולו יעשה בחדר המיועד לכך בלבד, בעל מיזוג פעיל (טמפי' שלא תעלה על 20 מע"צ), ציוד תקין ומערכת מים וביוב תקינים בהתאם לסוג הפעילות היצרנית.
 - פרקי הזמן בהם מטפלים בדג עד לבישולו/טיגונו יהיו קצרים באופן שתימנע הפשרת יתר של הדגים בתהליך.
 - יש לשמור על כל שרשרת הטיפול התרמי בהתאם לסוג הטיפול, לרבות שיטת "בשל-קרר".
- שיווק המזון
- יש להוביל את המזון ברכב בעל רישוי כחוק ובנאי הובלה נאותים המתאימים לסוג המוצרים.

רכישה וטיפול בדגים על ידי הצרכן

- בעת רכישת דגים קפואים יש לוודא קיום התנאים הבאים:
- מקום הרכישה הינו בעל רישוי כחוק (ניתן לבקש מבעל העסק/מוכר לראות את רישיון העסק).
 - הדג נמצא בתא ההקפאה כאשר הוא במצב קפוא (לא ניתן למעוך במגע אצבע את המוצר בכל חלקיו)
 - אריזת הדג אינה מצביעה על סימני הפשרה (לא קיימים הצטברויות גושי נוזלים קפואים בקצבות האריזה)
 - הדגים נאספו לעגלת קניות סמוך לסיום הקניות.
- מומלץ:
- לרכו מוצרים מצוננים וקפואים ביחד ולהובילם הביתה בצידנית ובפרקי זמן קצרים ביותר.
 - לאחסן את הדגים הקפואים באופן מידי בתא ההקפאה בעת ההגעה הביתה.
 - להפשיר במקרר בלבד רק את כמות הדג הנוחצה לבישול חד פעמי. ניתן לחתוך את הדג עוד בהיותו קפוא, להפשיר את הכמות הנוחצה ואת השאר להחזיר לתא ההקפאה.
 - פרקי הזמן בהם מטפלים בדג יהיו קצרים.
 - להימנע מהקפאה של נתח דג שהופשר.
 - לטגן או לבשל מיד לאחר ההפשרה

מדינת ישראל
STATE OF ISRAEL

Ministry of Health
Public Health Services
Food & Nutrition Services
Central Office

משרד הבריאות
שירותי בריאות הציבור
שירותי המזון והתזונה
המטה

שירות המזון הארצי
www.health.gov.il/fcs

עמוד 2 מתוך 2

12 Haarbbaa St. Tel Aviv, 64739
P.O.B 20301 Tel Aviv 61203

Israel

F:\250906\כללים לשמירת שרשרת הקירור ולמניעת הרעלת היסטמין בהובלה וטיפול בדגים.doc
טל' 5-6270124-03
פקס 5625769-03

רח' הארבעה 12 תל אביב, 64739
ת.ד 20301 תל אביב 61203

ישראל