



רשומות

קובץ התקנות

2 באוקטובר 1975



3409

כ"ז בתשרי תשל"ו

1

עמוד

- | | | | | | |
|-----|---|---|---|---|--|
| 178 | . | . | . | . | צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון), תשל"ו—1975 |
| 183 | . | . | . | . | צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (קציץ בשר וקציץ), תשל"ו—1975 |
| 188 | . | . | . | . | צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון חי מתובל), תשל"ו—1975 |

מדור לשלטון מקומי

- | | | | | | |
|-----|---|---|---|---|--|
| 194 | . | . | . | . | חוק עזר לתל-אביב-יפו (מס עסקים עירוני) (תיקון מס' 2), תשל"ו—1975 |
| 195 | . | . | . | . | חוק עזר לחולון (אספקת מים) (תיקון מס' 2), תשל"ו—1975 |

חוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, תשי"ח-1957

צו בדבר בשר טחון

בתוקף סמכויותינו לפי סעיפים 5 ו-15 לחוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, תשי"ח-1957¹, ולפי כל דין אחר, אנו מצווים לאמור:

1. בצו זה —

"בית מטבחים" — כמשמעותו בתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד-1964², ושהוצא לגביו רשיון לפי חוק רישוי עסקים, תשכ"ח-1968³ ;
"בית שחיטה לעופות" — כמשמעותו בתקנות מחלות בעלי-חיים (בתי שחיטה לעופות), תש"ך-1960⁴, ושהוצא לגביו רשיון לפי חוק רישוי עסקים, תשכ"ח-1968 ;
"בעלי-חיים" — בהמות כמשמעותן בתקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד-1964 ;

"בקר" — פר, פרה, שור, תאן, עגל, עגלה, כבשים ועזים ;

"בשר" — שרירי השלד של בעלי-חיים או של עוף, שנשחטו בבית המטבחים או בבית שחיטה לעופות, לפי הענין, והוחתמו כדין כראויים למאכל אדם וכן שרירי השלד של בקר שיובא מחוץ-לארץ כדין במצב קפוא, והכל בין טרי ובין מקורר או קפוא, טחון או בלתי טחון, קצוץ או בלתי קצוץ, כשהוא מפורק כדין והתמלאו לגביו הנראות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), תשל"ב-1971⁵ ; למעט —

- (1) עצמות, שאריות מניקור בשר, ואיברים פנימיים ;
- (2) בשר, מבהמה שנשחטה שחיטה דחופה או שחיטת דחק כמשמעותן בתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד-1964 ;
- (3) בשר שהועבר ליצרון מקמעונאי ;
- (4) גידים, כלי דם ופסציות שהוספו לבשר לפני טחינתו ;
- (5) שרירי הראש, שרירי הזנב ושרירי הרגליים שמתחת לפרק הקפיצה ומתחת לשורש כף היד.

"מפורק כדין" —

- (1) הבשר פורק בתוך כתלי המפעל ;
 - (2) בשר שיובא מחוץ-לארץ מפורק ובמצב קפוא כדין ;
 - (3) בשר שפורק בעסק שניתן לגביו רשיון ברתוקף והגיע למפעל מלווה בתעודת חתומה ביד רופא וטרינרי כראוי למאכל אדם ;
- "חלבון מן הצומח" — חומר מזון המופק מפולי סויה והמכיל לפחות חמישים ושנים אחוז חלבון בחומר היבש ; לענין זה, "חומר יבש" — חומר המזון ללא המים המצויים בו, כפי שנקבע בתקן מס' 497 חלק 5 מינואר 1964 ;
- "הדפסה" — הדפסה או הטבעה על אריזה או על תווית באותיות שאינן ניתנות למחיקה ;
- "המנהל" — מנהל שירות המזון במשרד הבריאות ומנהל חטיבת המזון במשרד המסחר והתעשייה כאחד ;

¹ ס"ח תשי"ח, עמ' 24.

² ק"ת תשכ"ד, עמ' 837.

³ ס"ח תשכ"ח, עמ' 204.

⁴ ק"ת תש"ך, עמ' 1174 ; תשכ"א, עמ' 2736 ; תשכ"ט, עמ' 43.

⁵ ק"ת תשל"ב, עמ' 84.

"ייצור" — כל פעולה לייצור בשר טחון לרבות אריותו ;
 "יצרן" — אדם שעסקו או חלק מעסקו טחינת בשר או אריותו ;
 "חיטוי" — תהליך של השמדת חיידקים באמצעים כימיים או פיזיים ;
 "העברה" — העברה לאחר בכל דרך מדרכי ההעברה של הבעלות או של ההחזקה ;
 "מפעל" — מקום שבו יצרן מייצר בשר טחון, לרבות מקום שבו הוא מחזיק בשר טחון או חמרי גלם הדרושים לייצורו ;
 "נקי" — נקי מכל זיהום הנראה לעין, הניתן למישוש או הנותן ריח ;
 "סוחר" — סיטונאי, קמעונאי או יצרן שעסקו או חלק מעסקו הוא סחר בבשר טחון, לרבות סוכנו של אדם כאמור לשיווק בשר טחון ;
 "עוף" — כמשמעותו בתקנות מחלות בעלי-חיים (בתי שחיטה לעופות), תש"ד—1960, למעט ראש העוף, הרגליים, הצוואר ואיברים פנימיים ;
 "צבע" — לרבות כל חומר המכיל צבע מוסף, ולרבות צבע המופק מסלק ;
 "שומן" — שומן של בעלי-חיים או של עוף, לפי הענין, בין טרי ובין מקורר או קפוא, טחון או בלתי טחון, קצוץ או בלתי קצוץ, למעט חלב של כליות, של כרס או של מעיים ;
 "שיווק" — מכירה, אספקה או העברת הבעלות או ההחזקה בדרך אחרת ;
 "שם היצרן" — שם היצרן ומענו או סימנו המסחרי הרשום כדין, ובלבד שנכללו בו אותיות בעברית.

2. (א) לא ייצר אדם בשר טחון, לא יחזיקו ולא ישווקו אלא בהתאם להוראות צו זה.
- (ב) לא ייצר אדם בשר טחון שאינו ראוי למאכל אדם, לא יחסין אותו ולא ישווק אותו.
- (ג) לא ייצר אדם בשר טחון לא יחסין אותו ולא ישווקו אם נמצא בו אחד מאלה :
 - (1) חיידק מסוג סלמונלה ב-20 גרם ;
 - (2) יותר מ-1000 חיידקים מסוג סטפילוקוקים אוראוס קואגולזה חיובית ב-1 גרם ;
 - (3) חומר זר או גוף אחר, חומר כימותרפויטי, חומר משמר, חומר טוקסי כלשהו או חומר אנטיביוטי.
- (ד) לא יחסין אדם ולא ישווק בשר טחון אם עברו שלושים יום מיום ייצורו.
3. בשר טחון שעברו שלושים יום מיום ייצורו או שיוצר בניגוד להוראות סעיף 2(ג) רואים אותו כאינו ראוי למאכל אדם.
4. לא יטחן אדם בשר אלא בחדר המיועד למטרה זו בלבד.
5. לא ישתמש יצרן בשקי עטיפה של בשר קפוא בעת ייצור בשר טחון לצורך כלשהו.
6. (א) לא ייצר אדם בשר טחון אלא בתהליך אחד רצוף.
- (ב) היתה הפסקה בפעולות הייצור שארכה למעלה משעה אחת, יועבר הבשר למיתקן קירור שבו הטמפרטורה לא תעלה על 2 מעלות צלזיוס.

בשר טחון
לא טרי

טחינת בשר

איסור שימוש
בשקי עטיפה

תהליך הייצור

7. (א) לא יחזיק אדם בשר או בשר טחון אלא בכלים שלמים, נקיים ומחוטאים, והעשויים מחומר שאינו מחליד ואינו עלול להזיק לבריאות.
- (ב) לא יניח אדם כלים המכילים בשר או בשר טחון אלא על גבי מדפים מוגבהים מהרצפה.
8. לא ייצר אדם בשר טחון אלא בכלים ואבזורים נקיים, מחוטאים ובלתי פגומים, העשויים מחומר שאינו עלול להזיק לבריאות.
9. (א) לא ישרה אדם בשר המיועד לטחינה במים אלא לצרכי הכשרה בלבד.
- (ב) טמפרטורת המים לצרכי הכשרה לא תעלה על 7 מעלות צלזיוס.
10. לא ידח בשר שנמלח אלא בדרכים האלה:
- (1) הטבלתו במים זורמים שהטמפרטורה שלהם לא תעלה על 7 מעלות צלזיוס;
- (2) שטיפתו שלוש פעמים במים כשהוא תלוי על וו.
11. לא ייצר אדם, לא יחסין ולא ישווק בשר טחון אלא אם נתקיימו לגביו כל אלה:
- (1) נמצאו בו לא יותר מ-25% שומן לפי משקל;
- (2) הוא הוקפא מיד אחר האריזה במיתקן להקפאה המצויד ברישום אוטומטי של הטמפרטורה, והטמפרטורה במרכזו התבילה הגיעה ל-18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס בזמן שלא עלה על 24 שעות משעת האריזה.
12. (א) בשעת ייצור בשר טחון לא תעלה הטמפרטורה בחדרי העבודה על 16 מעלות צלזיוס.
- (ב) לא יחזיק יצרן או סוחר בשר טחון ולא יחסין אותו בטמפרטורה שאינה עולה על 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס.
13. לא ייצר אדם בשר טחון אלא אם הוא —
- (1) מהסוגים המפורטים בתוספת בטור א';
- (2) בתרכובת כמפורט בתוספת בטור ב' ולפי השיעורים הנקובים לצדו של כל סוג בשר טחון.
14. לא ישתמש יצרן בצבע לייצור בשר טחון.
15. (א) לא יסמן יצרן על התווית או על השקיק בו ארוז בשר טחון את סוג הבשר הטחון אלא בשמות הנקובים בפרטים 1 עד 11 בטור א' בתוספת, לפי הענין (להלן — שם המוצר).
- (ב) שם המוצר יסומן באותיות שוות בגודלן.
16. לא ישווק יצרן בשר טחון ולא יקבל סוחר בשר טחון ולא יחזיקו אלא אם הבשר הטחון ארוז בתבילה של 100 גרם, 250 גרם, 500 גרם או 1000 גרם נטו, או משקל אחר שהמנהל התירו בכתב.
17. (א) לא ישווק יצרן בשר טחון, לא יקבל סוחר בשר טחון ולא יחזיקו, אלא אם הבשר הטחון ארוז באריזה סגורה ונקיה העשויה מחומר שאינו עלול להזיק לבריאות, שקוף ובלתי חדיר לנוזלים, לשומנים ולצבעי הדפסה, ועל האריזה מודפסים כל אלה:

החוקת
בשר טחון

כלי ייצור
ואבזורים

השריית בשר
במים לצרכי
הכשרה

דחת בשר

תנאים לייצור
בשר טחון

הטמפרטורה
להחזקת בשר

סוגי בשר טחון

איסור השימוש
בצבע

סימון סוג
הבשר הטחון

המשקל באריזה

שיווק וסימון

- (1) שם היצרן ומענו ;
 - (2) שם המוצר כאמור בתוספת ;
 - (3) מצבו המקורי של הבשר ;
 - (4) תאריך הייצור ;
 - (5) "ראוי לשימוש עד ליום....." בתוספת התאריך האזרחי האחרון המותר לשימוש במוצר ובלבד שלא יעלה על 30 יום מיום הייצור ;
 - (6) סוג בעלי החיים או העוף ממנו הופק המוצר ;
 - (7) ההוראות :
- "ראוי למאכל רק כשגרכש במצב רפואי" ;
 "מיועד למאכל אחרי טיגון או בישול יסודי" ;
 "יש להחזיקו במצב קפוא עד השימוש" ;
 "אין להכשיר ולהקפיא שנית".

(ב) הפרטים לפי פסקאות (5) ו-(6) לסעיף קטן (א) יכול שיודפסו על גבי פתק קריא המוכנס לאריזה והניתן לקריאה קלה בזמן פתיחת החבילה.

(ג) לא יסמן אדם, לא ידפיס ולא יטביע כל אות על שקיק או על תווית בו ארוז בשר טחון, המכיל חלבון מן הצומח כמפורט בפרטים 2, 3, 5, 6, 8, 9 לתוספת, בצבע, אלא אם הוא להנחת דעתו של המנהל ובלבד שלא יהיה צבע אדום או ורוד.

18. לא יפתח אדם חבילת בשר טחון אחרי סגירתה לפי צו זה אלא לשם צריכה.

19. (א) הבדיקה לצורך קביעת קיומם של התנאים המפורטים בסעיף 2(ג) תיעשה בהתאם לשיטות המצויינות בהצעת תקן 885 או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו.

הצעת התקן מופקדת לעיון במכון התקנים הישראלי, רמת-אביב, תל-אביב ; במשרד המסחר והתעשייה, רחוב אגרון, ירושלים ; בלשכות המחוזיות של משרד המסחר והתעשייה ; במשרד הבריאות ירושלים, ובכל לשכת בריאות מחוזית, בשעות שהמשרדים האמורים פתוחים לקהל.

(ב) הבדיקה לצורך קביעת אחוזי השומן כאמור בסעיף 11(א) תיעשה בהתאם לתקן ישראלי 497, חלקים 1, 2, 3 ו-4 מדצמבר 1963 וחלקים 5 ו-6 מינואר 1964, המופקדים לעיון במכון התקנים הישראלי וביתר המקומות כאמור בסעיף קטן (א).

20. לא ישתמש יצרן לצורך ייצור בשר טחון, החסנתו, הובלתו או שיווקו, אלא במקום ובציוד נקיים המתאימים מבחינה תברואית ומוחזקים בהתאם לכך ; לענין זה, "ציוד" — כל חפץ, רהיט, בגדי עבודה, מכשיר, מכונה או כל דבר אחר.

21. לא יסמן אדם בשר טחון במלים "יצוא", "סחורות יצוא", "איכות יצוא", "טיב יצוא" או כיוצא באלה.

22. לא יקבל אדם במהלך עסקו את הבעלות על בשר טחון או את ההחזקה בו, לא יחזיקו ולא יעבירו, אלא אם הוא מיוצר, ארוז ומסומן בהתאם להוראות צו זה.

23. לא יחזיק יצרן במפעלו חומר אריזה מסומן בשם שאינו שמו של אותו יצרן או שאינו מסומן בהתאם להוראות צו זה.

24. על אף האמור בסעיף 23 רשאי יצרן להחזיק במפעלו חומר אריזה שצויין עליו שמו של אדם אחר, אם אותו אדם הוא בעל התר לפי סעיף 3(ב) לצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (סימון מוצרים), תש"י—1950 (להלן — צו סימון מוצרים).

25. האמור בצו זה אינו בא לגרוע מכל דין אחר; היתה סתירה בין הוראות צו זה והוראות צו סימון מוצרים, יחולו הוראות צו זה.

שמירת דינים
אחרים

26. בטלים:

ביטול

(1) צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון), תשל"ב—1972;⁷

(2) צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר עוף טחון), תש"ך—1960.⁸

27. תחילתו של צו זה היא בתום ארבעה עשר יום מיום פרסומו.

תחילה

28. לצו זה ייקרא "צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון), תשל"ו—1975".

השם

התוספת

(סעיפים 13 ו-17(ג))

טור ב'			טור א'
מקור החלבון באחווים			שם המוצר לפי סוגיו
מקור הבשר	% חלבון מהצומח מכלל חלבון	% חלבון בשר מכלל חלבון	
בקר	0	100%	1. בשר בקר טחון
בקר	50% לכל היותר	50% לפחות	2. תערובת בשר בקר טחון עם חלבון מן הצומח
בקר	יותר מ-50%	פחות מ-50%	3. תערובת חלבון מן הצומח עם בשר טחון
בעלי חיים אחרים למעט בקה	—	100%	4. בשר בעלי-חיים טחון
בעלי חיים אחרים למעט בקה	50% לכל היותר	50% לפחות	5. תערובת בשר בעלי חיים טחון עם חלבון מן הצומח
בעלי חיים אחרים למעט בקה	יותר מ-50%	פחות מ-50%	6. תערובת חלבון מן הצומח ובשר בעלי-חיים טחון
עוף	—	100%	7. בשר עוף טחון
עוף	50% לכל היותר	50% לפחות	8. תערובת בשר עוף טחון עם חלבון מן הצומח
עוף	יותר מ-50%	פחות מ-50%	9. תערובת חלבון מן הצומח עם בשר עוף טחון

חיים בר-לב
שר המסחר והתעשייה

ויקטור שם-טוב
שר הבריאות

ז' בתשרי תשל"ו (12 בספטמבר 1975)
(חמ 740149)

⁶ ק"ת תש"י, עמ' 529.

⁷ ק"ת תשל"ב, עמ' 491.

⁸ ק"ת תש"ך, עמ' 1245.

חוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, תשי"ח-1957

צו בדבר ייצור קציץ בשר וקציץ

בתוקף סמכויותי לפי סעיפים 5 ו-15 לחוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, תשי"ח-1957¹, אנו מצווים לאמור:

הגדרות

1. בצו זה —

"בית מטבחים" — כמשמעותו בתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד-1964², ושניתן לגביו רשיון לפי חוק רישוי עסקים, תשכ"ח-1968³;

"בית שחיטה לעופות" — כמשמעותו בתקנות מחלות בעלי-חיים (בתי שחיטה לעופות), תש"ך-1960⁴, ושניתן לגביו רשיון לפי חוק רישוי עסקים, תשכ"ח-1968⁵;

"בעלי-חיים" — בהמות כמשמעותן בתקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד-1964⁶;

"בקר" — פר, פרה, שור, תאו, עגל, כבשים ועוזים;

"בשר" — שרירי השלד של בעלי-חיים של בקר או של עוף שנשחטו בבית המטבחים או בבית שחיטה לעופות, הכל לפי הענין, והוחתמו כדין כראויים למאכל אדם וכן שרירי השלד של בקר שיובא מחוץ-לארץ כדין במצב קפוא והכל בין טרי ובין מקורר או קפוא. טחון או בלתי טחון, קצוץ או בלתי קצוץ, מבושל, מעושן או מעובד בכל צורה אחרת כשהוא מפורק כדין והתמלאו לגביו הוראות חקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), תשל"ב-1971⁷; למעט —

(1) עצמות ושאריות מניקור בשר, ואיברים פנימיים;

(2) בשר מבהמה שנשחטה שחיטה דחופה או שחיטת דחק כמשמעותן בתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד-1964⁸;

(3) בשר שהועבר ליצור מקמעונאי;

(4) גידים, כלי דם ופטציות שהוספו לבשר;

(5) שרירי הראש, שרירי הנוב ושרירי הרגליים שמתחת לפרק הקפיצה ומתחת לשורש כף היד.

"מפורק כדין" —

(1) הבשר פורק בתוך כתלי המפעל;

(2) בשר שיובא מחוץ-לארץ מפורק ובמצב קפוא כדין;

(3) בשר שפורק בעסק שניתן לגביו רשיון והגיע למפעל מלווה בתעודה חתומה ביד רופא וטרינרי כראוי למאכל אדם;

"הדפסה" — הדפסה או הטבעה על תווית, על אריזה או על שקיק או על שלט לפי סעיף 9, הכל לפי הענין, באותיות שגודל כל אחת מהן הוא לפחות 2.5 מילימטרים ושאינן ניתנות למחיקה;

"המנהל" — מנהל חטיבת המזון במשרד המסחר והתעשייה ומנהל שירות המזון במשרד הבריאות כאחד;

¹ ס"ח תשי"ח, עמ' 24.

² ק"ת תשכ"ד, עמ' 837.

³ ס"ח תשכ"ח, עמ' 204.

⁴ ק"ת תש"ך, עמ' 1174, 1196; תשכ"א, עמ' 2736, 2292; תשכ"ט, עמ' 43.

⁵ ק"ת תשל"ב, עמ' 84.

"העברה" — העברה לאחר בכל דרך מדרכי ההעברה של הבעלות או של ההחזקה;
 "חלבון מן הצומח" — חומר מזון המופק מפולי סויה והמכיל לפחות 52% חלבון
 בחומר היבש. לענין זה, "חומר יבש" — חומר מזון כאמור ללא המים המצויים בו,
 כפי שנקבע בתקן מס' 2147 חלק 5 מינואר 1964;

"חיתוי" תהליך של השמדת חיידקים באמצעים פיזיים או כימיים;
 "ייצור" — כל פעולה לייצור קציץ בשר או קציץ, לרבות אריזות;
 "יצרן" — אדם שעסקו או חלק מעסקו הוא ייצור קציץ בשר או קציץ;
 "מפעל" — מקום שבו יצרן מייצר קציץ בשר או קציץ, לרבות מקום שבו הוא מחזיק
 חמרי גלם הדרושים לייצור כאמור או מקום שבו הוא מחזיק קציץ בשר או קציץ;
 "נקי" — נקי מכל לכלוך הנראה לעין, הניתן למישוש או הנותן ריח;
 "סוחר" — סיטונאי או קמעונאי שעסקו או חלק מעסקו הוא סחר בקציץ בשר או קציץ,
 לרבות סוכן של יצרן או של סיטונאי;
 "עוף" — כמשמעותו בתקנות בעלי-חיים (בתי שחיטה לעופות), תש"ך—1960, למעט
 ראש העוף;

"עמילן" — עמילן הראוי למאכל אדם, לרבות קמח תפוחי אדמה;
 "צבע" — לרבות כל חומר המכיל צבע מוסף; ולרבות צבע המופק מסלק;
 "קציץ" — מוצר בשר בתוספת חלבון מן הצומח;
 "קציץ בשר" — מוצר בשר שהחלבון שבו כולו מבשר;
 "קציץ עוף" — קציץ בשר המכיל לפחות 51% בשר עוף מכלל הבשר;
 "שומן" — שומן של בעלי-חיים או של עוף, כשהוא טרי, מקורר, קפוא, טחון או בלתי
 טחון, קצוץ או בלתי קצוץ, מבושל, מעושן, או מעובד בכל צורה אחרת, למעט הלב
 של כליות, של כרס או של מעיים;
 "שם היצרן" — שם היצרן ומענו או סימונו המסחרי הרשום כדין ובלבד שנכללו בהם
 אותיות בעברית;

"תבלין" — כמשמעותו בצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (תבלין), תשכ"ג—1963,⁶
 לרבות חרדל, בצל ושום ותבלין אחר שהמנהל התיר בכתב לשימוש;
 "תערובת" — תערובת חמרים, לייצור קציץ בשר או קציץ.

2. לא ייצר יצרן קציץ בשר אלא מהחמרים המפורטים בחלק א' של התוספת הראשונה,
 בפריטים 1 עד 9 כולם או מקצתם, ובתרכובת כמפורט בתוספת השניה לפי השיעור
 שצויין בצדו של כל אחד מהמרכיבים המפורטים בטור א' של התוספת האמורה.

3. לא ייצר יצרן קציץ אלא מהחמרים המפורטים בחלק א' של התוספת הראשונה
 בפריטים 1 עד 10, כולם או מקצתם, ובתרכובת כמפורט בתוספת השניה לפי השיעור
 שצויין בצדו של כל אחד מהמרכיבים המפורטים בטור ב' של התוספת האמורה.

4. (א) על אף האמור בסעיפים 2 ו-3 רשאי המנהל להתיר בכתב את השימוש
 בחמרים המפורטים בחלק ב' של התוספת הראשונה, כולם או מקצתם.

(ב) כמות ניטרט הנתרן וניטרט האשלגן, ניטריט הנתרן וניטריט האשלגן מבוטאת
 כניטריט הנתרן לא תעלה מעל למאתיים חלקי מיליון מהמשקל של קציץ הבשר או הקציץ.
 (ג) לא ישתמש יצרן בצבע לייצור קציץ בשר או קציץ.

הוראות ייצור
של קציץ בשר

הוראות ייצור
של קציץ

הוראות ייצור
של קציץ בשר וקציץ

⁶ ק"ת תשכ"ג, עמ' 1177.

5. לא יכין יצרן תערובת במפעלו, לא יקבלה ולא יחזיקה במפעלו, אלא אם היא מכילה רק את החמרים המפורטים בחלק א' לתוספת הראשונה, כולם או מקצתם, ובכפוף להיתר על פי סעיף 4(א) גם החמרים המפורטים בחלק ב' לתוספת הראשונה.
6. לא יחזיק יצרן במפעלו תערובת אלא אם למכל שבו נמצאת התערובת צמוד שלט נראה לעין שעליו רשומים, לפי סדר תכולה יורד, פרטים אלה:
- (1) שם הבשר או השומן הנמצאים בתערובת, לפי בעל-חיים שמהם הופקו;
 - (2) יתר הרכיבים הנמצאים בתערובת.
7. (א) קציץ בשר שיש בו 51% או יותר בשר עוף יסומן על-ידי יצרן במלים "קציץ עוף".
(ב) לא יסמן יצרן קציץ בשר במילים "קציץ עוף" אלא אם יש בו לפחות 51% בשר עוף.
8. לא יסמן אדם קציץ בשר או קציץ במלים "יצוא", "סחורות יצוא", "איכות יצוא", "טיב יצוא" או במלים דומות אחרות.
9. (א) על יצרן להוסיף לשם קציץ את המלים "בתוספת חלבון מן הצומח" באותיות שגדלן אינן פחות משני שליש של גודל אותיות המצינויות את המלה "קציץ".
(ב) לא ידפיס יצרן בסימון קציץ את פירוט המרכיבים אלא באותיות שוות בגדלן.
- (ג) לא יוסיף יצרן על הכלי שבו ארוז קציץ או על התווית של אותו כלי תמונה של בעל-חיים או ציור של בשר, וכן לא יוסיף את המלה "בשר" אלא לצורך פירוט המרכיבים.
- (ד) לא יסמן יצרן בכל דרך שהיא קציץ בצבע אדום או ורוד, אולם רשאי הוא לסמנו בכל צבע אחר, להנחת דעתו של המנהל.
10. לא יחזיק יצרן במפעלו —
- (1) חמרי גלם היכולים לשמש לייצור קציץ בשר או קציץ אלא אם הם החמרים המפורטים בתוספת הראשונה;
 - (2) חמרים שהשימוש בהם לייצור קציץ אסור לפי הוראות צו זה;
 - (3) חפצים שאינם דרושים לצרכי ייצור קציץ בשר או קציץ;
 - (4) חמרי אריזה שהסימון בהם הוא בניגוד להוראות הסימון של קציץ בשר או קציץ לפי צו זה.
11. לא ייצר אדם קציץ בשר או קציץ אלא בכלים ואבזרים נקיים, מחוטים ושלמים והעשויים מחומר שאינו עלול להזיק לבריאות.
12. (א) לא ישרה אדם בשר המיועד לטחינה במים אלא לצרכי הכשרה בלבד.
(ב) טמפרטורת המים לצרכי הכשרה לא תעלה על 7 מעלות צלזיוס.
13. לא ידח אדם בשר שנמלח אלא בדרכים האלה:
- (1) הטבלתו במים זורמים שהטמפרטורה שלהם אינה עולה על 7 מעלות צלזיוס;
 - (2) שטיפתו שלוש פעמים במים כשהוא תלוי על וו.

14. לא ישתמש יצרן לצורך ייצור קציץ בשר או קציץ, החסנתם, הובלתם או שיווקם או לצורך החסנת החמרים המפורטים בתוספת הראשונה, אלא במקום ובציוד נקיים המתאימים מבחינה סניטרית ומוחזקים בהתאם לכך; לענין זה, "ציוד" — רהיט, בגד עבודה, מכשיר, מכונה או כל חפץ אחר.

הסדרת הסחר

15. לא יעביר אדם לאחר בכל דרך מדרכי ההעברה את הבעלות או את ההחזקה בקציץ בשר או על קציץ, לא ירכשם כאמור ולא יחזיקם לשם עסק, אלא אם מוצרים אלה —

- (1) מיוצרים בהתאם להוראות צו זה;
- (2) ארוזים בכלי אטום באופן הרמטי;
- (3) עברו בכלי כאמור טיפול בחום;
- (4) מסומנים בהתאם להוראות צו זה.

שיטות בדיקה

16. הבדיקות המעבדתיות לצורך קביעת קיום הדרישות שבתוספת השניה ייעשו בהתאם לתקן ישראלי 497, חלקים 1, 2, 3 ו-4 מדצמבר 1963 וחלקים 5 ו-6 מינואר 1964, המופקד לעיון במכון התקנים הישראלי, רמת-אביב, תל-אביב; משרד המסחר והתעשיה, רח' אגרון, ירושלים; במשרדים המחוזיים של משרד המסחר והתעשיה; במשרד הבריאות, ירושלים, ובכל הלשכות המחוזיות של משרד הבריאות.

מתן היתר וביטולו

17. מתן היתר לפי צו זה, סירוב לתתו, ביטולו וקביעת תנאים בקשר לכך מסורים לשיקול דעתו של המנהל.

שמירת דינים

18. צו זה אינו בא לגרוע מכל דין אחר, ובלבד שצו סימון מוצרים, תש"ז—1950, לא יחול במידה שהוראותיו סותרות הוראות צו זה הנוגעות לסימון קציץ בשר וקציץ.

תחילה

19. תחילתו של צו זה היא בתום 14 יום מיום פרסומו.

ביטול

20. צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (קציץ בשר וקציץ), תש"ך—1960 * — בטל.

השם

21. לצו זה ייקרא "צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (קציץ בשר וקציץ), תשל"ו—1975".

תוספת ראשונה

(סעיפים 2, 3, 4, 5 ו-10)

חמרים לייצור קציץ בשר או קציץ

• חלק א'

1. בשר.
2. שומן.
3. עמילן מאכל ת"י 331.
4. מלח למאכל, כמשמעותו בתקן ישראלי ת"י 411 שהוכרז כתקן רשמי באכרזת תקנים (תקן ישראלי 411 — סיון תשל"ג (יוני 1973) — מלח למזון), תשל"ה—1974 *.
5. גיטרט הנתרן וגיטרט האשלגן.

* ק"ת תש"ז, עמ' 529.

* ק"ת תש"ך, עמ' 2120.

* ק"ת תשל"ה, עמ' 91.

6. מי-שתיה כמשמעותו בתקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתיה), תשל"ד—1974¹⁰.
7. קרח שיוצר ממים כאמור בפריט 6.
8. סוכר.
9. תבלין כמשמעותו בצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (תבלין), תשכ"ב—1963.
10. חלבון מן הצומת.

ח ל ק ב'

1. ניטרט הנתרן וניטרט האשלגן.
2. חמרי עזר אחרים הראויים לייצור קציץ בשר או קציץ, למעט חמרי עזר נותני צבע.

תוספת שניה

(סעיפים 2, 3)

תרכובת ושיעור המרכיבים של קציץ בשר וקציץ לפי בדיקה מעבדתית

טור א'		טור ב'	
קציץ בשר		קציץ	
לא יותר מ'	לפחות	לא יותר מ'	לפחות
מים	62%	62%	
שומן	20%	20%	
עמילן	4%	4%	
חלבון בשר	12%		
חלבון כללי		12%	
אפר כללי	4%	4%	
אפר ממלח מאכל	2.5%	2.5%	

ז' בתשרי תשל"ו (12 בספטמבר 1975)
(חמ 741118)

חיים בר-לב
שר המסחר והתעשייה

ויקטור שם-טוב
שר הבריאות

¹⁰ ק"ת תשל"ד, עמ' 556.

חוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, תשי"ח—1957

צו בדבר ייצור בשר טחון חי מתובל

בתוקף סמכויותינו לפי סעיפים 5 ו-15 לחוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, תשי"ח—1957¹, אנו מצווים לאמור:

1. בצו זה —

הגדרות

"בית מטבחים" — כמשמעותו בתקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד—1964², ושהוצא לגביו רשיון לפי חוק רישוי עסקים, תשכ"ח—1968³;

"בית שחיטה לעופות" — כמשמעותו בתקנות מחלות בעלי-חיים (בתי שחיטה לעופות), תשכ"ד—1960⁴, ושהוצא לגביו רשיון לפי חוק רישוי עסקים, תשכ"ח—1968⁵;

"בעלי-חיים" — בהמות כמשמעותן בתקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד—1964⁶;

"בקר" — פר, פרה, שור, תאו, עגל, כבשים ועזים;

"בשר" — שרירי השלד של בעלי-חיים או של עוף שנשחטו בבית מטבחים או בבית שחיטה לעופות, לפי הענין, והוחתמו כדין כראויים למאכל אדם וכן שרירי השלד של בקר שיובא מחוץ לארץ כדין במצב קפוא, והכל בין טרי ובין מקורר או קפוא, טחון או בלתי טחון, קצוץ או בלתי קצוץ, כשהוא מפורק כדין והתמלאו לגביו הוראות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), תשל"ב—1971⁷; למעט —

(1) עצמות ושאריות מניקור בשר, ואיברים פנימיים;

(2) בשר מבהמה שנשחטה שחיטה דחופה או שחיטת דחק כמשמעותן בתקנות מחלות בעלי-חיים (שחיטת בהמות), תשכ"ד—1964⁸;

(3) בשר שהועבר ליצרן מקמעונאי;

(4) גידים, כלי דם ופסציות שהוספו לבשר לפני טחינתו;

(5) שרירי הראש, שרירי הזנב ושרירי הרגליים שמתחת לפרק הקפיצה ומתחת לשורש כף היד;

"מפורק כדין" —

(1) הבשר פורק בתוך כתלי המפעל;

(2) בשר שיובא מחוץ-לארץ מפורק ובמצב קפוא כדין;

(3) בשר שפורק בעסק שניתן לגביו רשיון ברתוקף והגיע למפעל מלווה בתעודה חתומה ביד רופא וטרינרי כראוי למאכל אדם;

"בשר טחון חי" — בשר טחון שלא עבר טיפול בחום;

"העברה" — העברה לאחר בכל דרך מדרכי ההעברה של הבעלות או של ההחזקה;

"חלבון מן הצומח" — חומר מזון המופק מפולי סויה והמכיל לפחות חמישים ושניים אחוזי חלבון בחומר היבש; לענין זה, "חומר יבש" — חומר המזון ללא המים המצויים

בו כפי שנקבע בתקן ישראלי מס' 497 חלק 5, מינואר 1964;

¹ ס"ח תשי"ח, עמ' 24.

² ק"ת תשכ"ד, עמ' 837.

³ ס"ח תשכ"ח, עמ' 204.

⁴ ק"ת תשכ"ד, עמ' 1174; תשכ"א, עמ' 2736; תשכ"ט, עמ' 43.

⁵ ק"ת תשל"ב, עמ' 84.

"חיסוי" — תהליך של השמדת חיידקים באמצעים פיזיים או כימיים ;

"ייצור" — כל פעולה לייצור בשר טחון חי מתובל, לרבות אריזתו ;

"יצור" — אדם שעסקו או חלק מעסקו הוא ייצור בשר טחון חי מתובל ;

"סימון סתר" — סימון סתר של התאריך האזורי של יום הייצור, כפי שאישר המנהל ;

"הדפסה" — הדפסה או הטבעה על שקיק או על שלט באותיות שאינן ניתנות למחיקה ;

"מנהל" — מנהל שירות המזון במשרד הבריאות ומנהל חטיבת המזון במשרד המסחר והתעשייה כאחד ;

"מפעל" — מקום שבו יצרן מייצר בשר טחון חי מתובל, לרבות מקום שבו הוא מחזיק בשר טחון חי מתובל או חמרי גלם הדרושים לייצורו ;

"נקי" — נקי מכל זיהום הנראה לעין, הניתן למישוש או הנותן ריח ;

"סוחר" — אדם שעסקו או חלק מעסקו הוא סחר בבשר טחון חי מתובל, לרבות סוכנו של אדם כאמור לשיווק בשר טחון חי מתובל ;

"עוף" — כמשמעותו בתקנות מחלות בעלי-חיים (בתי שחיטה לעופות), תש"ך—1960, למעט ראש העוף, הרגליים, הצוואר, ואיברים פנימיים ;

"צבע" — לרבות כל חומר המכיל צבע מוסף, ולרבות צבע המופק מסלק ;

"שומן" — שומן של בעלי-חיים או של עוף, לפי הענין, בין טרי ובין מקורר או קפוא, טחון או בלתי טחון, קצוץ או בלתי קצוץ, למעט חלב של כליות, של כרס או מעיים ;

"שיווק" — מכירה, אספקה, או העברת הבעלות או ההחזקה בדרך אחרת ;

"שם היצרן" — שם היצרן ומענו, או סימונו המסחרי הרשום כדון, ובלבד שנכללו בו אותיות בעברית ;

"תבלין" — כמשמעותו בצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (תבלין), תשכ"ג—1963,⁶ לרבות חרדל, בצל, שום ותבלין אחר שהמנהל התירו בכתב לשימוש ;

"תערובת" — תערובת חמרים לייצור בשר טחון חי מתובל.

ייצור בשר טחון
חי מתובל

2. (א) לא ייצר אדם בשר טחון חי מתובל שאינו ראוי למאכל אדם, לא יחסין אותו ולא ישווק אותו.

(ב) לא ייצר אדם בשר טחון חי מתובל, לא יחסין אותו ולא ישווק אם נמצא בו אחד מאלה :

(1) חיידקים מסוג סלמונלה ב-20 גרם ;

(2) יותר מ-1000 חיידקים מסוג סטפילוקוקוס אוראוס קואגולזה חיובית ב-1 גרם ;

(3) חומר זר או גוף אחר, חומר כימותרפויטי, חומר משמר, חומר טוקסי או חומר אנטיביוטי.

(ג) לא יחסין אדם ולא ישווק בשר טחון חי מתובל אם עברו 30 יום מיום ייצורו.

⁶ ק"ת תשכ"ג, עמ' 1177.

3. תערוכת שעברו שלושים יום מיום הכנתה ובשר טחון חי מתובל שעברו שלושים יום מיום ייצורו, או שיוצר בניגוד להוראות סעיף 2(ב), רואים אותם כאינם ראויים למאכל אדם.

תערוכת ובשר
טחון חי מתובל
לא טריים

4. לא יחסין יצרן במפעלו תערוכת אלא אם למכל שבו היא נמצאת צמוד שלט נראה לעין ועליו מודפסים לפי סדר תכולה יורד פרטים אלה:

סימון תערוכת

(1) סוג בעלי-חיים שממנו הופק הבשר הטחון החי המתובל;

(2) יתר תרכיבים הנמצאים בתערוכת.

5. (א) לא ייצר אדם, לא יחסין ולא ישווק בשר טחון חי מתובל אלא אם נתקיימו לגביו אלה:

הוראות לייצור
בשר טחון חי
מתובל

(1) הוא מכיל בשר, וכן את החמרים המפורשים בפריטים 1 עד 7 שבחלק א' לתוספת, כולם או מקצתם, ויכול שיכיל גם חמרי עזר המיועדים למוצרי בשר, למעט חמרי עזר נותני צבע, אם התיר המנהל ליצרן, בכתב, את השימוש בהם;

(2) בבדיקה המעבדתית נמצאו בו, לפי משקל —

(א) לא יותר מ-80% מים ושומן יחד;

(ב) לא יותר מ-20% שומן;

(ג) לפחות 15% חלבון בשר כשהבשר הטחון החי המתובל אינו מכיל חלבון מן הצומח;

(ד) לפחות 15% חלבון כללי כשהבשר הטחון החי המתובל מכיל חלבון מן הצומח;

(ה) לא יותר מ-2% עמילן;

(ו) לא יותר מ-3% אפר.

(3) הוא הוקפא מיד אחר האריזה במיתקן הקפאה המצויד ברישום אוטומטי של הטמפרטורה שבו, והטמפרטורה במרכז החבילה הגיעה ל-18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס לכל היותר בזמן שלא יעלה על 24 שעות משעת האריזה.

6. לא יחזיק יצרן או סוחר בשר טחון חי מתובל ולא יחסין אותו אלא בטמפרטורה שאינה עולה על מינוס 18 מעלות צלזיוס.

הטמפרטורה
להחסנת בשר
טחון חי מתובל

7. בשעת ייצור בשר טחון חי מתובל לא תעלה הטמפרטורה בחדרי העבודה על 16 מעלות צלזיוס.

הטמפרטורה
בחדרי העבודה

8. לא ישתמש יצרן בשקי עטיפה של בשר קפוא בעת ייצור בשר טחון חי מתובל לצורך כלשהו.

איסור שימוש
בשקי עטיפה

9. (א) לא ייצר אדם בשר טחון חי מתובל אלא בתהליך אחד רצוף;

תהליך הייצור

(ב) היתה הפסקה בפעולות הייצור שארכה למעלה משעה אחת, יועבר הבשר למיתקן קירור שבו הטמפרטורה לא תעלה על 2 מעלות צלזיוס.

10. (א) לא יחזיק אדם בשר, בשר טחון או בשר טחון חי מתובל אלא בכלים שלמים, נקיים ומחוטטים, והעשויים מחומר שאינו מחליד ואינו עלול להזיק לבריאות; (ב) לא יניח אדם כלים המכילים בשר, בשר טחון או בשר טחון חי מתובל אלא על גבי מדפים מוגבהים מהרצפה.
11. לא ייצר אדם בשר טחון חי מתובל אלא בכלים ואבזרים נקיים, מחוטטים ובלתי פגומים העשויים מחומר שאינו עלול להזיק לבריאות.
12. (א) לא ישרה אדם בשר המיועד לטחינה במים אלא לצרכי הכשרה בלבד; (ב) טמפרטורת המים לצרכי הכשרה לא תעלה על 7 מעלות צלזיוס.
13. לא ידח אדם בשר שנמלח אלא בדרכים האלה:
(1) הטבלתו במים זורמים שהטמפרטורה שלהם אינה עולה על 7 מעלות צלזיוס;
(2) שטיפתו שלוש פעמים במים כשהוא תלוי על וו.
14. לא ישתמש יצרן בצבע בייצור בשר טחון חי מתובל.
15. לא ייצר יצרן בשר טחון חי מתובל ביחידות הנושאות את השם והמסומנות המבורגר או בשם הנגזר ממנו או הדומה לו עד כדי להטעות (להלן — היחידה) אלא אם משקלם נטו של כל יחידה הוא 60 גרם, 80 גרם, 100 גרם, או משקל אחר שהמנהל התירו בכתב, ואלא אם הבשר הנו מבקר בלבד.
16. (א) בשר טחון חי מתובל אשר ייצר ביחידות ייארזו בחבילות שמשקל כל אחת הוא אחת מאלה:
(1) 500 גרם ובה 5 יחידות בנות 100 גרם נטו כל אחת;
(2) 400 גרם ובה 5 יחידות בנות 80 גרם נטו כל אחת;
(3) 300 גרם ובה 5 יחידות בנות 60 גרם נטו כל אחת;
(4) משקל אחר בהתאם להתר בכתב מאת המנהל.
(ב) מיועד הבשר הטחון החי המתובל והארוז ביחידות לאכילה בבתי אוכל, במוסדות או בבתי עסק, יכול שיארזו וישווק בחבילות שמשקלן עד שני קילוגרם כל אחת ומשקל כל יחידה כאמור בסעיף 15.
(ג) בשר טחון חי מתובל ייארזו בחבילות שמשקל כל אחת מהן הוא אחד מאלה:
(1) ק"ג אחד;
(2) 500 גרם;
(3) 400 גרם;
(4) 300 גרם;
(5) משקל אחר בהתאם להתר בכתב מאת המנהל.
17. (א) לא ישווק יצרן בשר טחון חי מתובל, לא יקבל סוחר בשר טחון חי מתובל ולא יחזיקו אלא אם הבשר הטחון החי המתובל ארוז כאמור בסעיפים 15 ו-16 בשקיק סגור ונקי העשוי מחומר שקוף ובלתי חדיר למים; ועל השקיק מודפסים —
(1) שם היצרן;

(2) (א) שם המוצר כפי שכינהו היצרן להנחת דעתו של המנהל ובלבד שלא יכנה יצרן בשר טחון חי מתובל בשם "המבורגר" אלא אם הבשר הנו מבקר בלבד;

(ב) בשר טחון חי מתובל המכיל חלבון מן הצומח ישא את הסימון "בתוספת חלבון מן הצומח" לצד שם המוצר;

(3) תאריך אזרחי של יום הייצור;

(4) (א) פירוט המרכיבים לפי סדר תכולה יורד;

(ב) בפירוט המרכיבים יש לסמן אחד מסוגי בשר אלה:

"בשר בקר"

"בשר בעלי-חיים" או "בשר עוף" הכל לפי סוג הבשר ממנו יוצר הבשר הטחון החי המתובל;

(5) משקל התכולה, מספר היחידות ומשקל כל יחידה כאשר הוא מכיל יחידות;

(6) "ראוי לשימוש עד ליום....." בתוספת התאריך האזרחי האחרון המותר לשימוש במוצר ובלבד שלא יעלה על שלושים יום מיום הייצור;

(7) הוראות אלה:

"ראוי למאכל רק כשהוא קפוא בשעת הקניה";

"יש להחזיקו במצב קפוא עד השימוש";

"אין להפשיר ולהקפיא שנית";

"ראוי למאכל רק לאחר טיגון או בישול באופן יסודי".

(ב) הפרטים הנקובים בפריטים (3) ו-(7) לסעיף קטן (א) יכול שיודפסו על גבי פתק קריא המוכנס לשקיק טרם סגירתו.

(ג) סומן בשר טחון חי מתובל כאמור בסעיף קטן (א) (2) (ב) יהיה הגודל של אותיות המלים "בתוספת חלבון מן הצומח" כגודל האותיות המציינות את שאר הפרטים המסומנים בהתאם לפריט (5) בסעיף קטן (א).

18. לא ישתמש יצרן בשקיק לאריות בשר טחון חי מתובל כאשר ההדפסה עליו עלולה לחדור לתערובת.

הדפסת השקיק

19. לא יסמן אדם, לא ידפיס ולא יטביע כל אות על תווית או על שקיק בו ארוז בשר טחון חי מתובל והמכיל חלבון מן הצומח צבע, אלא אם הוא להנחת דעתו של המנהל ובלבד שלא יהיה צבע אדום או ורוד.

צבע אריות בשר
טחון חי מתובל
המכיל חלבון
מן הצומח

20. (א) לא יחזיק יצרן במפעלו חמרים מלבד החמרים המותרים לשימוש בייצור בשר טחון חי מתובל לפי הוראות צו זה וצידוד הדרוש לייצור בשר טחון חי מתובל;

חמרים אסורים

(ב) על אף האמור בסעיף קטן (א) רשאי יצרן להחזיק במפעל שבו מייצרים בנוסף לבשר טחון חי מתובל גם נקניק, נקניקיות או שימורי בשר — צידוד וחמרים הדרושים לצורך ייצורם של המוצרים האמורים.

21. (א) לא ייצר אדם בשר טחון חי מתובל, לא יובילו, לא ישווקו ולא יחסין אותו או את החמרים המפורטים בתוספת אלא במקום ובציוד נקיים.

(ב) בסעיף זה, "ציוד" — חפץ, רהיט, בגד-עבודה, מכשיר, מכונה וכיוצא באלה.

22. לא יסמן אדם בשר טחון חי מתובל במלים "יצוא" או "סחורת יצוא" או "איכות יצוא" או "טיב יצוא" או כיוצא באלה.

23. (א) לא יקבל סוחר בשר טחון חי מתובל לרשותו, לא יחזיקו ולא יעבירו, אלא אם הוא מיוצר, ארוז ומסומן בהתאם להוראות צו זה.

(ב) לא יפתח אדם חבילת בשר טחון אחרי סגירתה אלא לשם צריכה.

24. (א) הבדיקה לצורך קביעת קיומם של התנאים המפורטים בסעיף 2(ב) תיעשה בהתאם לשיטות המצויינות בתקן ישראלי 885 או כל תקן ישראלי שיבוא במקומו. התקן מופקד לעיון במכון התקנים הישראלי. רמת אביב, תל-אביב; במשרד המסחר והתעשייה; רחוב אגרון, ירושלים; בלשכות המחוזיות של משרד המסחר והתעשייה; במשרד הבריאות ירושלים; ובכל לשכת בריאות מחוזית, בשעות שהמשרדים האמורים פתוחים לקהל.

(ב) הבדיקה לצורך קביעת אחוז השומן כאמור בסעיף 5(א) (2) תיעשה בהתאם לתקן ישראלי 497, חלקים 1, 2, 3 ו-4 מדצמבר 1963 וחלקים 5 ו-6 מינואר 1964, המופקדים לעיון במכון התקנים הישראלי וביתר המקומות כאמור בסעיף קטן (א).

25. לא יחזיק יצרן במפעלו חומר אריזה מסומן בשם שאינו שמו של אותו יצרן או שאינו מסומן בהתאם להוראות צו זה.

26. על אף האמור בסעיף 25 רשאי יצרן להחזיק במפעלו חומר אריזה שצויין עליו שמו של אדם אחר, אם אותו אדם הוא בעל התר לפי סעיף 3(ב) לצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (סימון מוצרים), תש"י—1950⁷ (להלן — צו סימון מוצרים).

27. מתן התר לפי צו זה, סירוב לתיתו, קביעת תנאים לנתינתו, התלייתו או ביטולו, מסורים לשיקול דעתו של המנהל.

28. האמור בצו זה אינו בא לגרוע מכל דין אחר; היתה סתירה בין הוראות צו זה והוראות צו סימון מוצרים יחולו הוראות צו זה.

29. תחילתו של צו זה היא בתום 14 יום מיום פרסומו.

30. צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (המבורגר), תש"ל—1970⁸ — בטל⁸.

31. לצו זה ייקרא "צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון חי מתובל)", תשל"ו—1975.

⁷ ק"ת תש"י, עמ' 529.

⁸ ק"ת תשל"ו, עמ' 1081.

תוספת

(סעיפים 5 ו-21)

1. שומן.
2. מלח למאכל כמשמעותו בתקן ישראלי ת"י 411 שהוכרו כתקן רשמי 411 — סיון תשל"ג — יוני 1973 (מלח למזון), תשל"ה—1974.⁹
3. חומצה אסקורבית וחומצה איזו-אסקורבית.
4. סכרוזה, גלוקוזה, דקסטרוזה.
5. תבלין.
6. פוספטים המיועדים למוצרי בשר.
7. חלבון מן הצומח.

ז' בתשרי תשל"ו (12 בספטמבר 1975) ויקטור שם-טוב / חיים בר-לב
(חמ 74176) שר הבריאות שר המסחר והתעשיה

⁹ ק"ת תשל"ה, עמ' 91.

מדור לשלטון מקומי

פקודת העיריות

פקודת הרשויות המקומיות (מס עסקים), 1945

חוק עזר לתל-אביב-יפו בדבר מס עסקים

בתוקף סמכותה לפי סעיף 250 לפקודת העיריות,¹ וסעיף 3 לפקודת הרשויות המקומיות (מס עסקים), 1945,² מתקינה מועצת עיריית תל-אביב-יפו חוק עזר זה:

1. בסעיף (ד) לחלק ד' של התוספת הראשונה לחוק עזר לתל-אביב-יפו (מס עסקים עירוני), תשכ"ז—1967³ (להלן — חוק העזר העיקרי), במקום "1974/75" יבוא "1974/75 ו-1975/76".

תיקון התוספת הראשונה

2. תחילתו של חוק עזר זה היא ביום כ' בניסן תשל"ה (1 באפריל 1975).

תחילה

3. הוראות סעיף 3 לחוק העזר העיקרי לא יחולו על תשלום המס בשנת 1975/76 והוא ישולם תוך 30 יום מיום פרסום חוק עזר זה ברשומות; אולם כל סכום ששולם על פי חוק העזר העיקרי בעד שנת 1975/76 ייחשב כאילו שולם על חשבון המס לפי חוק עזר זה.

הוראות מעבר

4. לחוק עזר זה ייקרא "חוק עזר לתל-אביב-יפו (מס עסקים עירוני) (תיקון מס' 2), תשל"ו—1975".

השם

שלמה להט

נתאשר.

ראש עיריית תל-אביב-יפו

כ"ז באב תשל"ה (3 באוגוסט 1975)
(חמ 8/2)

יוסף בורג

שר הפנים

¹ דיני מדינת ישראל, נוסח חדש 8, עמ' 197.

² ע"ר 1945, תוס' 1, עמ' 115; ס"ח תשכ"ו, עמ' 2; ס"ח תשל"ד, עמ' 144.

³ ק"ת תשכ"ו, עמ' 1343; תשל"ד, עמ' 1242; תשל"ה, עמ' 697.

פקודת העיריות

חוק עזר לחולון בדבר אספקת מים

בתוקף סמכותה לפי סעיפים 250 ו-251 לפקודת העיריות¹, מתקינה מועצת עיריית חולון חוק עזר זה:

1. במקום התוספת לחוק עזר לחולון (אספקת מים), תשכ"א—1961², יבוא:

תוספת

1. אגרת חיבור רשת פרטית (סעיף 3(ג)) —
- (1) לכל חיבור משנה ליחידת דיור, עסק או משרד שנבנו על מגרש פנוי, בין אם היה המגרש פנוי ובין אם המבנה שהיה קיים עליו נהרס, או שהוסיפו למקום קיים, לכל חיבור משנה במלאכה ותעשיה
- 500
- (2) לכל חיבור ראשי לרשת המים —
- לבית ולמסחר, עד 2"
- 1200
- לחעשיה, עד 2"
- 750
- (3) לכל חיבור לרשת המים, מעל 2" ועד 3" לפי חשבון שהגיש המנהל
- (4) לכל חיבור אחר לפי חשבון שהגיש המנהל
- (5) הרחבת חיבור, פירוק חיבור או התקנתו מחדש, לפי דרישת הצרכן לפי חשבון שהגיש המנהל
2. אגרה בעד התר לשינויה או להסרתה של רשת פרטית
- 50 (סעיף 4(ב))
3. אגרת בדיקה של רשת פרטית (סעיף 4(ה))
- 50
4. אגרת הנחת צינורות (סעיף 5) —
- (1) בבנין מגורים — לכל מ"ר משטח הנכס ונוסף לכך לכל מ"ר משטח הבניה בכל קומה אולם האגרה לא תפחת מ-2,000 לירות
- 5
- 12
- (2) בבנין שאינו מגורים — לכל מ"ר משטח הנכס ונוסף לכך לכל מ"ר משטח הבניה בכל קומה אולם האגרה לא תפחת מ-2,000 לירות
- 5
- 15
- (3) לתעשיה, בתנאי של צריכה של לא יותר מ-750 מ"ק מים לשנה לדונם
- 5
- לכל מ"ר של שטח המגרש
- 12
- ונוסף לכך לכל מ"ר משטח הבניה

¹ דיני מדינת ישראל, נוסח חדש 8, עמ' 197.

² ק"ת תשכ"א, עמ' 1399; תשל"ד, עמ' 1399; תשל"ה, עמ' 684.

(4) בכל מקרה שהצריכה עולה על 750 מ"ק לשנה לדונם
לכל 1000 מ"ק מים נוספים

2500

(5) נכס שהיה קיים עליו מבנה ונהרס או נכס שבוצעה בו
תוספת בניה, לכל מ"ר משטח הבנין החדש שנבנה
בניכוי שטח הבנין שנהרס או לכל מ"ר משטח תוספת
הבניה

12

כשיש מיתקן מוכן כשאין מיתקן מוכן
להתקנת מד-מים להתקנת מד-מים

האגרה בלירות

200
לפי
250
חשבון
500
שהגיש
600
המנהל
1,250

האגרה בלירות

15

"20

5. אגרת מד-מים (סעיף 6(ד)):

מד-מים שקטרו אינו עולה על $\frac{3}{4}$ "
עולה על $\frac{3}{4}$ " ואינו עולה על 1"
עולה על 1" ואינו עולה על $1\frac{1}{2}$ "
עולה על $1\frac{1}{2}$ " ואינו עולה על 2"
עולה על 2" ואינו עולה על 3"

6. אגרת בדיקת מד-מים, כולל דמי פירוק,

הובלה והתקנה (סעיף 6(ז))

7. אגרת חידוש חיבור (סעיף 13(3))

2. לחוק עזר זה ייקרא "חוק עזר לחולון (אספקת מים) (תיקון מס' 2), תשל"ו—1975".

פנחס אילון
ראש עיריית חולון

נתאשר.

ר' באלול תשל"ה (13 באוגוסט 1975)

(8/7)

יוסף בורג
שר הפנים



משרד המשפטים

מסמך זה הינו העתק שנסרק בשלמותו ביום ובשעה המצוינים,
בסריקה ממוחשבת מהימנה מהמסמך המצוי בתיק,
בהתאם לנוהל הבדיקות במשרד המשפטים.
על החתום

משרד המשפטים (חתימה מוסדית).