יום חמישי כט' תשרי תשע"ח
19 אוקטובר 2017

שלום רב,

הנדון: עמדת השירותים הווטרינריים בנושא ייצור ושיווק מזון נא המיועד להזנת חיות מחמד

א. במסמך זה תוצג עמדת השירותים הווטרינריים בנוגע לייצור ושיווק מזון נא המיועד לחיות מחמד. העמדה שלהלן התקבלה לאחר בדיקה מעמיקה המבוססת על ביצוע סקר הערכת סיכונים והערכת מצב מחודשת בנושא יצור ושיווק מזון נא לחיות מחמד בישראל. כל זאת נעשה בשיתוף עם גורמי מקצוע רבים, ביניהם נציגי משרד הבריאות, המשרד לאיכות הסביבה, שירות ההדרכה והמקצוע של משרד החקלאות, תזונאים, חוקרים מתחום הזנת בעלי חיים ועוד. בנוסף לאמור השתתפו בתהליך חברי הוועדה המייעצת שהוקמה על פי חוק הפיקוח על מזון לבעלי חיים, התשע"ד 2014 ואשר התכנסו לדון בנושא בחודשים יולי וספטמבר 2017.

ב. **מזון נא לחיות מחמד** (Raw food) הינו מזון המיוצר מחומרי גלם הראויים למאכל אדם, ממקור צמחי או מן החי, אשר לא עברו כל בישול או טיפול תרמי למעט הקפאה.

ג. במסגרת הערכת הסיכונים שנערכה בנושא המזון הנא להזנת חיות מחמד, נסקרו עמדות של גופים מובילים בעולם בתחום בריאות הציבור, הרפואה כמו ה FDA וה-CDC, והרפואה הווטרינרית. נסקרה שורה ארוכה של מאמרים מדעיים, אשר מבססים היטב את הקשר שבין זיהום במזון בעלי חיים לבין תחלואה באדם. בין השאר, המחקרים מוכיחים כי **מזון נא הינו בעל סיכוי גבוה יותר באופן מובהק להיות מזוהם במחוללי מחלה שונים, ביחס למזון יבש ומזון לח מסחרי לבע"ח**. עוד נימצא כי **שיעור גבוה של בעלי חיים הניזונים ממזון נא מפרישים סלמונלה בצואה לסביבה**, וכן כי **חתולים המוזנים ממזון נא הינם בעלי סבירות גבוהה יותר לחלות בטוקסופלסמה פעילה ובכך מעלים את סיכויי ההדבקה לאדם**. לשם ההערכה המחודשת נאספו נתונים מהארץ ומהעולם, נסקרו הסיכונים האפשריים הגלומים במזון הנא, הודגם והוערך הנזק האפשרי לבריאות הציבור ובדיקה של מזון זה נבחנה באספקט של בטיחות מזון ובריאות הציבור, הסיכון לתחלואה בבני אדם ובבעלי חיים והסיכון להפצת מחלות.

ד. **האיום על בריאות הציבור כתוצאה מהזנת חיות המחמד במזון נא מזוהם הינו ממשי**, כאשר האוכלוסייה העיקרית הנמצאת בסיכון הינה: **ילדים, קשישים, נשים הרות ועובריהן, ואנשים בעלי מערכת חיסונית מדוכאת**. למרות האמור, תחלואה, נשאות והפצה תיתכן בכלל האוכלוסייה. התחלואה מגורמי המחלה השונים עשויה להתבטא בשלשולים וחום אך עשויה להגיע אף לאלח דם ולתמותה, הפלות ומומים קשים בעובר. **גם בחיות מחמד תתכן תחלואה, נשאות והפצה.**

ה. **סיכון להדבקה ישירה ואו עקיפה להדבקה לאדם ולבע"ח כתוצאה מהזנה במזון הנא לחיות המחמד:**

1) **סיכון ישיר** – סיכון לבעל החיים הנובע מאכילת המזון, סיכון לאדם הנובע מקרבתו לחיות המחמד והמגע הישיר עימם (מגע עם המזון הנא בעת הגשתו, ילד שנוגע בקערת מזון של חיית המחמד, ליקוק מכלב שאכל ארוחה נגועה, אכסון שאריות במקרר, הכנה על משטח במטבח ועוד).
2) **סיכון עקיף** – זיהום סביבתי מהווה סיכון לחיות מחמד אחרות וגם לבני אדם, ישנם גורמי מחלה רבים, העלולים להיות מועברים במזון נא, לדוגמא קמפילובקטר, ליסטריה, E-coli, טוקסופלסמה וסלמונלה. מחקרים מצביעים על כך כי **חיות מחמד שצרכו מזון מזוהם בסלמונלה הפרישו לסביבתן סלמונלה אף שבועות לאחר מכן**, כמו כן מחקרים הצביעו על **עליה משמעותית בהפרשות טוקסולפסמה פעילה, בחתולים שניזונו ממזון נא** (עליה בסיכון להדבקה בהחלפת חול לחתול לדוג', במשחק ילדים בארגז החול חוץ ועוד).

ו. הגישה בארה"ב ובאירופה קובעת **אפס סובלנות כלפי סלמונלה,** במזון לבע"ח, ומכאן הדרישה המיקרוביאלית לאפס המצאות של סלמונלה במזון. **<u>מזון שנמצא נגוע בסלמונלה אסור להזנה לבע"ח!</u>** מדינת ישראל אימצה את אותה הגישה ואנו משקיעים מאמצים רבים, על מנת שמזון לבעלי חיים הנגוע בסלמונלה לא יגיע אל בעל החיים ומשם באופן ישיר או עקיף יהווה מקור הדקה במחוללי מחלה לבני האדם לכן אנו מבצעים בין השאר, בדיקות סקר במזונות השונים. **בבדיקות סקר שערכנו בשנתיים האחרונות בכ-1000 דגימות ממזון יבש ולח לחיות מחמד, לא נמצאה נוכחות סלמונלה ואנטרובקטריצה, לעומת הימצאותם בערכים הגבוהים מ- 50% של סלמונלה ואנטרובקטריצה במזון מסחרי נא לחיות מחמד בשנה האחרונה.**

ז. **עקב ממצאים המצביעים על נגיעות גבוהה בסלמונלה ובקמפילובקטר בפטם בישראל, מושקעים כיום משאבים ומאמצים נרחבים וכלליים להפחתת רמת הזיהום בסלמונלה במזון מן החי, בביצים ובבשר פטם** (אשר מהווה מקור זיהום חשוב למזון הנא), במטרה לשמור על בריאות הציבור. אין זה סביר שמנגד יתאפשר סיכון הציבור בכך שנמשיך להתיר ייצור ושיווק מזון ברמת זיהום חריגה כפי שצויינה בסעיף ו', לבעלי חיים.

ח. בינואר 2016 הוכתבו שינויים כגון יישום תכניות בטיחות מזון למפעלי המזון הנא, אשר מטרתם לשפר בין השאר את היגיינת המוצר הסופי, אולם התוצאות המיקרוביאליות המשיכו להציג רמות זיהום חריגות ביחס לרמות המותרות באופן שעדיין מהווה בעיה ומאיים על בריאות בעלי החיים והציבור. התהליכים שעובר חומר הגלם הנא במפעל, לדוג' טחינה וערבול לא רק שאינם מפחיתים את העומס המיקרוביאלי, אלא שיש בהם אף להביא לתוצאה הפוכה. כך, שטח הפנים של בשר העובר טחינה גדל משמעותית ועימו גדל השטח של חומר הגלם הנחשף לאוויר. הגדלת השטח הנחשף לסביבה מעלה את הסיכוי לשגשוג חיידקים. בנוסף להגדלת שטח הפנים של חומר הגלם, תהליך הערבול שלו גורם לעליה של טמפרטורת מסת הייצור ובכך מאפשרים תנאים טובים יותר ואופטימליים יותר, הדרושים לשם השגשוג המיקרוביאלי ולהתפתחות חיידקים פתוגניים. **מוצר המזון המתקבל בסופו של דבר הינו מוצר בסיכון גבוה להיות מזוהם**. לסיכומו של דבר בתהליך ייצור המזון הנא, לא קיים תהליך המביא לחיסול של מיקרואורגניזמים (למעט ההקפאה שאליה רגיש חיידק הקמפילובקטר בלבד, ועם זאת, לא כל המוצרים עוברים הקפאה).

ט. הנחיות האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים משנת 2016 בדבר סימון אזהרה על המזון הנא, המחייבות לציין על האריזה כי יש לבשל את המזון הנא בטרם הגשתו לבעלי חיים, אינן עומדות במבחן המציאות כיוון שבפועל הצרכנים קונים מזון זה לצורך הזנת חיית המחמד שלהם במזון נא AS IS. יתרה מזו, הנחיה זו אינה מתיישבת עם המונח "מזון נא" והיא אף עומדת בסתירה עימו, ועשויה אף להוות הטעיה (אם יש צורך בטיפול תרמי לפני הצריכה - הרי שזהו מזון גולמי ולא מזון מוכן לאכילה (RTE), ואם על המזון הגולמי לעבור טיפול תרמי חזקה עליו שהוא אינו מזון נא).

י. **לאחר בחינה נרחבת ומעמיקה של המידע והנתונים שלפנינו, הוחלט כי הזנת חיות מחמד במזון נא אינה עולה בקנה אחד עם המטרה של שמירה על בריאות הציבור. ובעוד התועלת לבע"ח מאכילת מזון נא הינה אנקדוטלית ובלתי מבוססת מדעית, הסיכונים, לבריאות בני האדם ידועים ומוכחים והתועלת האפשרית אינה שקולה להם. הסיכון כאמור לבריאות הציבור הינו סיכון ממשי ומבוסס מדעית, ועל כן לא ניתן לאפשר ייצור ושיווק של מזון נא בישראל ללא טיפול הנועד לצמצם ולבצע אלימינציה של מחוללי מחלות אפשריים טרם שיווקו, אשר יהפכו מזון זה, למזון בטוח אשר יעמוד בדרישות המיקרוביאליות של אגף הפקוח למזון על בעלי חיים.**

יא. **האפשרויות לטיפול בחומר הגלם הנא בטרם שיווקו לצורך הזנת בע"ח, הינן להלן ע"פ אחת מהאפשרויות הבאות, (כאשר האפשרות השניה טעונת בחינה ובדיקה):**

1) חומרי הגלם הנאים יעברו טיפול תרמי מלא- התוצר כמובן לא יהיה מזון נא, אך רמת הסיכון שלו תרד. על התוצר לעמוד בדרישות אגף המספוא.

2) טיפול בהקרנה בקרני גמא, ע"פ קוד 21 של ה FDA (21 CFR part 579) - טיפול שניתן לבחון, ואשר עשוי להוות אופציה אשר תשאיר את המוצר **<u>במצבו הנא</u>** אף לאחר הטיפול. יש לאמת ולתקף את הטיפול, והוא טעון בחינה ואישור של האגף לפקוח על מזון לבע"ח. ההקרנה תתבצע למוצר המוגמר באריזתו הסופית טרם שיווקו, והיא תאומת באמצעות סימון אימות ייעודי ע"ג האריזה הקמעונאית המאשר כי אריזת המזון עברה טיפול בקרינה. על התוצר לעמוד בדרישות אגף המספוא.

יב. בהתחשב ברמות הסיכון שטומן בחובו חומר הגלם הנא מן החי, אף מפעלים העושים שמוש בחומר גלם זה, לצורך הכנת מזון שעבר טיפול תרמי, יחויבו בכתיבה ויישום של תכניות בטיחות מזון, עקרונות ניהול איכות והטמעת מערכת בקרת הסיכונים HACCP. בהתאם להערכת הסיכונים שתוצג לאגף הפיקוח על מזון לבעלי חיים, יוחלט על אופן הפקוח במפעל והיקפו הנחיות אלו יעודכנו בדרישות האגף לפקוח על מזון לבעלי חיים לרבות עדכונים הנעשים בהם מעת לעת.

יג. למפעלי מזון נא הפועלים כיום תחת היתר בתוקף של האגף לפקוח על מזון לבע"ח יינתן זמן התארגנות של **שלושה חודשים מיום ההודעה**, אשר ניתנה למפעלים בתאריך ה6/10/17 . בפרק זמן זה יתאפשר המשך שיווק מזון נא למפעלים בעלי היתר ע"פ ההנחיות של האגף ובהן בדיקת כל אצווה לעמידה בדרישות המיקרוביאליות בטרם שיווקה, כמו כן עמידה בכל הנהלים הרלוונטיים ובהנחיות האגף לפקוח על מזון לבע"ח כפי שיפורסמו מפעם לפעם. בתום תקופה זו לא יאושר עוד לייצר ולשווק מזון נא. המשך יצור במפעלים אלו ובכלל בכל האמור לשימוש בחומרי גלם נאים מן החי, יתאפשר ע"פ המפורט בסעיף יא' ותחת המגבלות שצוינו.

יד. אנו עושים כל מאמץ לאפשר לעוסקים בתחום המזון לבעלי חיים לפעול בשוק ובאופן המבטיח את בטיחות המזון, וכפועל יוצא מכך גם את בריאות בעלי החיים והציבור, בהתאם לעקרון הזהירות המונעת. בהתאם לכך, אנו חוזרים ושוקלים את המדיניות המקצועית מעת לעת, בהתאם לסטנדרטים המקצועיים הנהוגים והמידע העדכני. ההחלטה לשנות סדר יום קיים אינה פשוטה והיא נעשתה בכובד ראש, גם מתוך חשיבה על היצרנים והציבור, ולאחר שמוצו כל המאמצים. ועל כן הוצעו פתרונות שיאפשרו המשך ייצור במפעלים לקבלת מוצר בסטנדרט בטיחותי גבוה.

טו. אנו מאמינים כי שמירת על בריאות בעלי החיים ובריאות הציבור הינה אינטרס משותף לרגולטור, ליצרני המזון ובוודאי לציבור בע״ח ובעליהם, וההנחיות כאמור הינן מחויבות המציאות בבואנו להגן על בריאות בעלי החיים והאדם.

בברכה,



ד״ר אניאלה גלבוע
מנהלת אגף הפקוח על מזון לבע״ח



ד״ר שלמה גראזי
מנהל השירותים הווטרינריים (בפועל)