הכנסת העשרים ושלוש

יוזמים: חברי הכנסת מיקי חיימוביץ׳
ע׳דיר כמאל מריח
תמר זנדברג
יעקב מרגי

פ/1542/23

הצעת חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) (תיקון – סימון מוצרי בשר בקר או עוף, ביצים ודגים מחשש לחיידקים צואתיים), התש״ף–2020

הוספת סעיף 15א

1. בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע״ו–2015[1], אחרי סעיף 15 יבוא:

״סימון מוצרי בשר, דגים וביצים

15א. (א) יצרן או יבואן יסמן מזון שהוא מוצר בשר בקר או עוף, או דג, שהוא טרי או קפוא, ולמעט בשר כאמור שעבר בישול בטמפרטורה של 40 מעלות לפחות, וכן מזון שהוא ביצים ומוצרי ביצים, למעט ביצים שעברו טיפול תרמי, במדבקה או בחותמת המזהירה את הצרכנים מפני חיידקים צואתיים, ומציינת את סוג החיידקים ואת אופן הטיפול המומלץ במוצר לטובת תקינותו ולטובת בריאות הצרכן ובכלל זה דרכי בישול, הקפאה והפשרה, שטיפת ידיים, שימוש בכפפות, החלפת כלים, וניקיון של האזור בסבון; המדבקה או החותמת תאושר על ידי משרד הבריאות ותותאם למוצר על פי סוגו.

(ב) משווק המוכר מזון כאמור בסעיף קטן (א) בשיווק קמעונאי, יפרסם במקום המכירה של המזון, באמצעות שילוט מתאים הצמוד למזון, הוראות לעניין האופן הנדרש לטיפול בו כדי למנוע את התפשטות החיידקים.״

---

[1] ס״ח התשע״ו, עמ׳ 90.

הוראת מעבר 2. בשנה שלאחר יום פרסומו של חוק זה יפרסם משרד הבריאות באתר האינטרנט של המשרד ובאמצעי התקשורת הודעות על הוראות חוק זה לעניין סימון מזון שעלול להיות נגוע בחיידקים צואתיים, ולעניין הטיפול במזון, לרבות אחסונו ושימורו.

דברי הסבר

מוצע לחייב יצרן או יבואן לסמן מוצרי מזון בסיסיים, כגון מוצרי בשר בקר ועוף, ביצים ודגים, אשר נמצאים בהם או עלולים להימצא חיידקים צואתיים, כגון סלמונלה, אי-קולי וקמפילובקטר. מטרתו העיקרית של הסימון היא יידוע הציבור באשר להימצאותם של החיידקים בתוך המוצר, אשר מחייבת טיפול והתנהלות מתאימה של הצרכן וזאת על מנת למנוע הדבקה והתפשטות של מחלות אצל הצרכנים. המדבקה תזהיר על הימצאותם של חיידקים במוצר וכן תנחה לעניין הנחיות הטיפול והניקיון המתאימים ביותר לטיפול במוצר, לרבות בישול, אחסון וניקיון של סביבת המטבח והכל כדי לשמור על בריאות הציבור בצורה המיטבית ביותר.

תחקירים שנערכו לאחרונה בנושא של חיידקים צואתיים המצויים במוצרי מזון רבים חשפו את המתרחש במשחטות העוף הגדולות בישראל ובמפעלים רבים אחרים אשר מייצרים מוצרי צריכה אחרים, שגם בהם התגלו בעיות, כגון זיהום שהתגלה בקורנפלקס ובטחינה.

על הצרכן לדעת כי תנאי הגידול של העופות, ובכלל זה המפגעים התברואתיים בלולים תעשייתיים מחייבים שימוש נרחב באנטיביוטיקה אשר מזיקה לבריאות האדם. מהתחקירים עולה כי עד 70% מהעופות נגועים בחיידקי סלמונלה. העופות נבדקים גם לחיידק הקמפילובקטר, אבל מעבר לרישום לצרכי סטטיסטיקה, לא נעשה בעניין דבר, חרף העובדה שמדובר בסכנת חיים.

החיידקים הללו מסוכנים וגורמים לשלל תופעות מזיקות ואף למוות במקרים קיצוניים. מאחר ובשר בקר, עוף, ביצים ודגים הם המוצרים הפופולריים ביותר על שולחן האוכל הישראלי, ולכן יש חשיבות רבה לתיקון המוצע.

בדוח מבקר המדינה 65ג, בעמ' 1019, המליץ מבקר המדינה כי: "בנוגע לביצים ולעופות המשווקים לציבור, המעוררים חשש מנגיעות בחיידקים כגון סלמונלה וקמפילובקטר – מן הראוי שמשרד החקלאות ופיתוח הכפר ומשרד הבריאות יחייבו לסמן על אריזותיהם עובדות אלה בבירור ולפרט הנחיות צריכה וטיפול במזונות אלה".

מוצע לכן לחייב סימון על האריזות הרלוונטיות לטובת פירוט מידע והנחיות צריכה וטיפול בסוג מזון זה, בדומה לסימון שמחייב ה-USDA בארה"ב.

הצעת חוק זהה הונחה על שולחן הכנסת העשרים על ידי חברת הכנסת נורית קורן (פ/4313/20).

הוגשה ליו"ר הכנסת והסגנים
והונחה על שולחן הכנסת ביום
כ"א בתמוז התש"ף – 13.7.20