מדינת ישראל
State of Israel

משרד הבריאות
שירותי בריאות הציבור
שירות המזון הארצי
המטה

משרד החקלאות ופיתוח הכפר
השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה
בית-דגן

ג' באדר, התשע"ב
26 פברואר 2012
וטרינריה: 10514712
(במענה נא ציין את מספרנו)

<u>קווים מנחים לעניין חיי מדף של בשר בעלי- חיים גולמי (מצונן או קפוא)</u>

חיי המדף מיועדים להבטי ח לאוכלוסיה בישראל שהמוצרים שהם רוכשים שומרים על איכותם ובעלי בטיחות מרבית, ומכאן חשיבותו הרבה של נושא זה . לכן, בתאריך 9.10.2011 מונתה וועדה מתמדת לנושא חיי מדף של מוצרים מן החי ע "י מועצה עליונה למזון .

מטרת מסמך זה להבהיר ליצרנים וליבואנים כיצד ניתן לעמוד בהוראות שונות בחקיקה הישראלית בנוגע לחיי מדף, ובין היתר: סעיף 3 לצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (סימון תאריך על מוצרי בשר ומוצרי דגים), התשמ"ד – 1984 וסעיף 3.3 לתקן ישראלי 1145.

<u>כללי:</u>
חיי המדף של מוצר הנם משך הזמן אשר בו המוצר שומר על תכונותיו הייחודיות (פיזיקליות, כימיות, אורגנולפטיות) והוא בטוח לשימוש .
חיי המדף של המוצר מושפעים מגורמים שונים כגון : חומרי הגלם מהם מיוצר המוצר , מהתוספים המוחדרים אליו, מתהליך הייצור , מתהליך השימור , מצורת האריזה , מתנאי והרגלי השימוש של הצרכן , מתנאי האחסון וכ "ו. גורמים אלו מ צויים בשליטת היצרן ולכן היצרן הוא היחיד שיכול לקבוע את חיי המדף של המוצרים שהוא מייצר .
האחריות על בטיחות המזון חלה על היצרן /יבואן, במסגרת אחריות זו עליו לקבוע את חיי המדף של מוצריו ולסמנם על גבי המוצרים . באחריות היבואן להשיג את כל המידע הרלבנטי ולוודא את א מינותו מהיצרן בחו"ל.
חיי מדף מירביים:
במספר מצומצם של מוצרי מזון מן החי הוגבלו חיי המדף המרביים (באופן שהיצרן יכול לקבוע חיי מדף קצרים או שווים להם) בחקיקת משנה ובהנחיות של משרדי הבריאות והחקלאות .
החל מתאריך 01.04.12 חיי המדף המרביים אשר נקבעו בהנחיות בטלים ובמקומם נקבעו ערכי סף המפורטים בנספח א'.
לצורך קביעת חיי המדף של בשר בעלי- חיים יש להתייחס ליום הייצור כיום השחיטה או הדייג , אף אם המוצר נארז במועד מאוחר יותר .

מדינת ישראל
State of Israel

משרד הבריאות
שירותי בריאות הציבור
שירות המזון הארצי
המטה

משרד החקלאות ופיתוח הכפר
השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה
בית-דגן

<u>תנאים לקביעת חיי מדף ארוכים מערכי הסף :</u>

החל מתאריך 1.4.12 אין לייצר , לייבא ולשוו ק מוצר אשר חיי המדף שלו ארוכים מערכי הסף אלא אם התקיימו התנאים שלהלן :

1. היצרן הגיש תיק תיקוף כמפורט בנספח ב ' לוועדה בין- משרדית אשר בחנה ואישרה אותו עוד בטרם השיווק.
   הוועדה הבין- משרדית הנה וועדה משותפת למשרדי החקלאות והבריאות שמונתה ע "י מועצת המזון העליונ ה – פניות לוועדה , ניתן להגיש למחלקה הווטרינרית , בשירות המזון הארצי , משרד הבריאות, רחוב הארבעה 12 תל-אביב בדואר או באמצעות המייל neli.koldanov@moh.health.gov.il, או למחלקת פיקוח על מוצרים מן החי , בשירותי ם הווטרינריים ת .ד. 12 בית דגן (50250) בדואר או באמצעות המייל avivah@moag.gov.il.
2. במפעל קיימת תוכנית בטיחות מזון מתועדת (לרבות HACCP, GMP, SPS, SSOP) וקביעת חיי המדף של המוצרים במסגרתה .
3. במפעל קיים פיקוח ווטרינרי צ יבורי צמוד אשר אחראי על אימות תוכנית בטיחות המזון . והוגשה חוות הדעת של הרופא המפקח על המפעל .

בברכה,

ד"ר סרחיו דולב
ר.ו. ראשי לפיקוח מוצרים מהחי

ד"ר ינון יוני
מנהל המחלקה הוטרינרית

מדינת ישראל
State of Israel

משרד החקלאות ופיתוח הכפר
השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה
בית-דגן

משרד הבריאות
שירותי בריאות הציבור
שירות המזון הארצי
המטה

נספח א' – רשימת ערכי הסף לחיי המדף שאינם מוסדרים בחקיקה:

בעל החיים		טמפרטורת שיווק/אחסון	ערך סף
עופות		מצונן (0-4 מע"צ)	5 ימים
		קפוא (18- מע"צ)	12 חודשים
בהמות		קפוא (18- מע"צ)	15 חודשים
		מצונן בואקום או באווירה מבוקרת (0-4 מע"צ)	14 ימים
		מצונן בואקום או באווירה מבוקרת (0-2 מע"צ)	45 ימים
דגים		מצונן (0-4 מע"צ)	5 ימים
		קפוא (18- מע"צ)	12 חודשים
	דניס שלם	מצונן (0-4 מע"צ)	7 ימים
	סלמון שלם	מצונן (0-4 מע"צ)	7 ימים
	לברק שלם	מצונן (0-4 מע"צ)	7 ימים

מדינת ישראל
State of Israel

משרד הבריאות
שירותי בריאות הציבור
שירות המזון הארצי
המטה

משרד החקלאות ופיתוח הכפר
השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה
בית-דגן

נספח ב' -המסמכים שעל תיק התיקוף להכיל

תיק התיקוף יהיה ספציפי למוצר מסוים, בתנאי החזקה מסוימים ולמבקש מסוים
קביעת חיי המדף תהיה חלק מתוכנית ה-HACCP של המפעל והיא תסתמך על חומרי-הגלם של המוצר, תנאי הייצור, ועל תנאי החזקתו עד לצריכתו ע"י הצרכן הסופי.
לצורך קביעת חיי המדף של בשר בעלי-חיים יש להתייחס ליום הייצור כיום השחיטה או הדייג, אף אם המוצר נארז במועד מאוחר יותר.
תיק התיקוף יוכן על-ידי גורם, בעל ניסיון בקביעת חיי מדף של מוצרי מזון מהחי ויכיל חוות דעת מומחה ו/או ניסוי שבוצע/מתוכנן להתבצע לאימות חיי המדף המוצעים ויגובה בספרות מדעית מוכרת

<u>בתיק תהיה התייחסות לנקודות דלהלן:</u>

1. הסטנדרטים המיקרוביאלים , הפיזיים והכימיים (לרבות אורגנולפטיים) שקבע היצרן עבור המוצר נשוא הבקשה במשך חיי המדף המבוקשים, בהתחשב בתנאי החזקתו הצפויים של המוצר (יצרן, הובלה, שיווק, רכב הלקוח, בית הלקוח) ובהתבסס על החקיקה ועל ספרות מדעית מוכרת
2. בדיקות המעבדה ממעבדה מוכרתאו תימוכין ממאמרים מדעיים או פרסומים רשמיים המראים למשך כמה זמן המוצר עומד בסטנדרטים המיקרוביאלים, הפיזיים והכימיים שנקבעו.
3. גבולות הבטיחות מעבר לחיי המדף שהעלו הבדיקות ישנו צורך בגבולות בטיחות מאחר ויתכנו שינויים באופן הכנת המוצר, בחומרי הגלם, באחסון, בהפצה ובשימוש ע"י הצרכן הסופי (שעלול להשתמש בו באופן מוטעה).
4. כיצד נלקח בחשבון סוג האוכלוסיות אשר צפויות לצרוך את המוצר(האם כולל גם אוכלוסיות רגישות).
5. האופן בו יוודא היצרן קיום התנאים לפיהם ניתנה חוות הדעת/ נערך הניסוי.
6. אופן השימוש במוצר המומלץ ללקוח ו/או הצפוי מהלקוח.
7. הערכת הסיכונים של המוצר:
   א. אילו מיקרואורגניזם עלולים להוות סיכון במוצר?
      i. כמות התחלתית שלהם במוצר.
      ii. קצב ריבוי צפוי.
      iii. באם המוצר ארוז באופן המגביל את רמת החמצן שבו יש להתחשב בקביעת חיי המדף בנוסף לשאר הסיכונים גם לקלוסטרידיום בוטליניום
   ב. מהן הנקודות בהן עלול המוצר להזדהם ובמה?
   ג. באילו תנאים המיקרואורגניזמים מסעיף-קטן א מתרבים/מפרישים טוקסינים והאם המוצר תומך בכך מבחינת הרכבו ו/או תהליך ייצורו? כאן המקום להתייחס ל:
      i. הרכב נוטריינטים.
      ii. רטיבות וזמינות מים במוצר (aw).
      iii. חומציות (pH).
      iv. הרכב גזים (אוירה) באריזה.
      v. פלאורה מיקרוביאלית.
      vi. חומרים משמרים.
      vii. הטמפרטורה בה יוחזק המוצר לכל משך חייו החל בייצורו דרך הובלתו, אחסונו, שיווקו וכולל החזקתו בבית הצרכן. יש לקחת בחשבון שימוש שגוי ע"י הצרכן.
      viii. אופן האריזה.
      ix. טיפול תרמי/פיסטור.
      x. הטמפרטורה של המוצר סופי.
   ד. אילו גורמי סיכון כימיים ופיזיים עלולים להיות במוצר?
   ה. מה הרמה המזערית הגורמת תחלואה באדם.
   ו. מה הרמה המרבית הנסבלת במוצר, תוך התחשבות באוכלוסיות רגישות הצפויות לצרוך את המוצר.
   ז. אוכלוסיות היעד של המוצר והרגישויות האופייניות לה.
   ח. הוראות שימוש ע"י הצרכן.