



**משרד החקלאות ופיתוח הכפר
השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה בית-דגן
הפיקוח על מוצרים מהחי**

חיי מדף במוצרים מן החי בארץ ובעולם – עמדה עקרונית לגבי אחריות הקביעה

ועמדת השירותים הווטרינריים בעניין חיי מדף בשר בקר מצונן ארוז בוואקום.

א. עמדה עקרונית לגבי קביעת חיי מדף של מוצרים מן החי

הגדרת חיי מדף (חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), תשע"ו-2015):

"חיי מדף" - תקופה שלגביה ניתן להניח, לפי בדיקות מקובלות, כי תכונות המזון יישמרו;

התנאים המשפיעים לאורך חיי מדף של מוצר מסוים הנם אותם תנאים המאפשרים התפתחות חיידקיים:

- א. תכונות המוצר - מבושל, גולמי, קפוא, או טרי, חומציות, ריכוז המים החופשיים וכו'
- ב. סוג האריזה - רגילה, אריזת ואקום, אווירה מבוקרת וכו'
- ג. תנאים סניטריים סביבתיים בייצור המוצר - ניקיון, שרשרת הקירור של חומרי גלם ותוצ"ג וכו'
- ד. הטיפול במוצר בשרשרת ההפצה: שרשרת הקירור, זמן השיווק, בישול או טיפול אחר טרם האכילה.

23. (א) יצרן מזון יסמן את המזון שייצר בהתאם לדרישות חקיקת המזון החלות על אותו המזון; ואולם, אין באמור כדי לגרוע מחובתו לעמוד בדרישות סימון לפי כל דין אחר.

(ב) נקבעה בחקיקת המזון הוראה לגבי אורך חיי מדף, יסמן יצרן מזון את המזון שאותו ייצר בהתאם להוראה זו; לא נקבעה בחקיקת המזון הוראה כאמור – יקבע יצרן המזון את אורך חיי המדף של המזון שאותו ייצר ויסמן אותו אלא אם כן חקיקת המזון פוטרת אותו.

כפי שקבע החוק, אחריות לקביעת חיי מדף של מוצרים מהחי (למעט ביצי מאכל, בשר מגורם וחלקי פנים), כולל בשר בקר מצונן חלה על היצרן. אותה קביעה אפשר למצוא בכל הרגולציה הבינלאומית. ראה נספח סקירת נושא חיי מדף בעולם שנעשתה ע"י המחלקה הווטרינרית במשרד הבריאות ב-2011.

קביעה זו הינה הגיונית בהחלט, מכיוון שרק היצרן יכול לדעת מה התנאים הסניטריים המתקיימים במהלך ייצור המוצרים במפעלו ומה סוג האריזה בה ישתמש. הוא מכיר את תכונות המוצרים שהוא מייצר, קובע ורושם בתווית מה התנאים בהם יש לאחסן את המוצר על מנת לעמוד בחיי מדף שניתנו למוצר.

במהלך השנים, היצרנים בישראל סימנו את אורך חיי המדף על המוצר על פי ערכים קבועים שהיו מקובלים בכל העולם, לדוגמה 4 ימים בבשר עוף מצונן ושנה בבשר בקר קפוא.

בעקבות פיתוח טכנולוגיות לשמירה על איכות ובטיחות מוצרים מהחי, כולל שיטות אריזה חדשות, במדינות רבות, האריכו את חיי המדף על פי קביעת היצרן ובנוסף העבירו את הבקרה במהלך הייצור ליצרנים (בקרה עצמית) ואילו הרגולטור מאמת את הבקרה העצמית הזאת על פי הערכת סיכונים.

שינוי גישה זה הפחית את משמעות חיי המדף כגורם סיכון בבטיחות מזון והשאיר אותו יותר כגורם איכות המוצר (מניעת קלקול המוצר), זאת מכיוון שמחוללי מחלה מטופלים במסגרות הבקרה העצמית¹.

ב-2011 משרד הבריאות דרש מהמועצה העליונה למזון להקים ועדה משותפת לקביעת הנושא ונכתבו קווי מנחים להארכת חיי המדף של מוצרים מן החי. עיקרי הדרישות להארכה היו:

1. קיום תכניות בטיחות מזון במפעל (על מנת להקטין את הסיכונים לבריאות הציבור)

2. פיקוח וטרינרי צמוד (על מנת לאמת את קיום סעיף 1)

3. הכנת תיק תיקוף מטעם היצרן לכל מוצר אשר היצרן מבקש להאריך את חיי מדף שלו.

בשנה הראשונה הוועדה המשותפת שהוקמה אישרה הארכות למספר מצומצם ביותר של יצרנים, מכיוון שמשרד הבריאות דרש לבדוק בקפדנות יתרה את קיום התיקוף ותוצאותיו טרם הארכת חיי המדף ולא השאיר זאת להחלטת ואחריות היצרן כמקובל במדינות אחרות.

אנו בשירותים הווטרינריים סבורים שדרישת תיקוף חייבת להיות מינורית מכיוון שבקיום שני הסעיפים הראשונים לעיל הסיכון לבריאות הציבור מצטמצם באופן משמעותי וניתן וראוי להשאיר את קביעת תוקף חיי המדף לאחריות היצרן ועל הרשויות הממשלתיות רק לפקח מעת לעת.

בעקבות אי הסכמות בסעיף האחרון, פרשו נציגי השירותים הווטרינריים מהוועדה לפני כשנתיים ומאז אין מענה ממשרד הבריאות לבקשות הארכת תוקף ורב התסכול בקרב היצרנים.

ב. עמדה לגבי חיי מדף של בשר מצונן בוואקום

על פי הקווים המנחים שנכתבו ב-2011, בשר בקר מצונן הארוז באריזת וואקום ומאוחסן בטמפרטורה של עד 4 מעלות, מקבל לכל היותר חיי מדף של 14 יום, ואם הבשר מאוחסן בטמפרטורה של עד 2 מעלות ניתן להאריך את התוקף ל-45 יום.

על פי המידע שבידינו (דוגמאות מצורפות), במדינות רבות בעולם מאריכים את חיי המדף של המוצר הרבה מעבר ל 45 יום. למשל, באוסטרליה חיי המדף של בשר הינם - 180 יום. מדינות דרום אמריקה, מייצאות כבר שנים רבות, כמויות מאוד גדולות של בשר מצונן ל-מדינות האיחוד האירופי (א"א) עם חיי מדף של 120 יום, ללא השלכות שליליות מבחינה בריאותית ואיכותית. בוצאנה מייצאת בשר מצונן לא"א בתוקף של כ 140 יום, ניוזילנד מייצאת בשר מצונן למדינות בתוקף של כ- 140 יום. כאמור, היצרן קובע בעצמו את התוקף והמדינה רק מפקחת.

לפני יותר משנה ביקשנו ממשרד הבריאות לאפשר ייבוא של בשר מצונן בוואקום מדרום אמריקה עם חיי מדף של 90 יום, מכיוון שמהלך זה ישנה משמעותית את שוק הבשר בישראל ויאפשר הכנסת בשר מוצן איכותי בכמויות גדולות מאוד ללא סיכון יתר לבריאות הציבור.

משרד הבריאות לא מתנגד אך דורש מכל יצרן בנפרד הוכחת תיקוף של קביעה זו טרם מתן אישור לייבא בחיי מדף ארוכים מזה הניתן כעת. תהליך התיקוף שנדרש הנו מסובך ומייגע לכן בתי מטבחיים בחו"ל נמנעים מלעשות זאת.

עמדת השו"ט הינה שאין כל מניעה להארכת חיי מדף של בשר מצונן גולמי ע"י היצרן ללא הוכחה מראש על ידי בדיקות מעבדה ממושכות. זאת מכיוון ש:

1. הבשר מיוצר ונארז במפעלים מהמתקדמים ביותר בעולם, שהינם בעלי ניסיון רב מזה שנים רבות בייצוא מוצר בעל תוקף ארוך למדינות הא"א ולשווקים נוספים.

¹ תכניות בטיחות מזון שהיצרן כותב ומיישם במפעלו, כולל תכניות HACCP ו-GMP

2. שיטת האריזה והשמירה על הטמפרטורה הנדרשת מבטיחות שחיידיקים מחוללי מחלה לא יתפתחו ולכן אין סיכון לבריאות הציבור.

3. במדינות רבות מאפשרים שיווק מוצר זה בתנאים אלה.

רושם: ד"ר דולב סרחיו

10.07.16

רצ"ב

1. סקירת חקיקה מישראל ומהעולם בנושא חיי מדף למוצרי מזון מן החי

2. קווי מנחה של וועדת חיי מדף משרד הבריאות והחקלאות

3. MLA_Shelf life of Australian red meat 2014

4. Selected Microbiological and Organoleptic Changes in Vacuum Packed Imported Beef.

5. Beef Shelf-life, Robert J. Delmore, Ph.D., California Polytechnic State University, San Luis Obispo