

חוק עזר למודיעין עילית (פיקוח על מכירת מוצרים מן החי), התשפ"ג-2022

בתוקף סמכותה לפי סעיפים 68 ו-88 לתקנון המועצות המקומיות (יהודה והשומרון), התשמ"א-1981 מתקינה עיריית מודיעין עילית חוק עזר זה:

הגדרות

1. בחוק עזר זה -
"בעל חיים" - יונק, עוף, דג או בעל חיים אחר שבשרו מוצג למכירה;
"בשר" - בשר של בעל חיים או חלק ממנו, בין טרי ובין מקורר, קפוא, מבושל, מעושן, מיושן, טחון או מעובד בדרך כלשהי, לרבות מוצרי בשר ומוצרים המכילים בשר;
"חלקי פנים" - כבד, לשון, טחול, קיבות כולל קורקבני עופות, כליות, ריאות, לב, מוח, מעיים, וכיוצא בהם חלקים פנימיים של בעלי חיים;
"העירייה" - עיריית מודיעין עילית;
"מכירה" - לרבות ייצור, עיבוד, אחסון, החזקה, הובלה, הצעה או הצגה למכירה של מוצרי מזון, בין שנמכרו ובין שלא נמכרו;
"עוף" - עופות בית לרבות תרנגולות, יונים, אווזים, ברווזים, תרנגולי הודו, עופות בר או בעל כנף אחר המוצג למכירה;
"מוצרים מן החי" - בעל חיים, בשרו, חלקי פנים, לרבות מוצרי בשר או בשר המעובד בדרך כלשהי, המשמש למאכל בני אדם או בעלי חיים וכן מוצרים המכילים בשר בעלי חיים או חלקי פנים מהם וכן מוצרי חלב וביצים או מוצר אחר שלדעת הרופא הוטרינר הוא מוצר מן החי;
"עסק" - מקום המשמש למכירת מוצרים מן החי, לרבות עסקים המפורטים בפרטים 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.6 ו-4.7 בתוספת לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), תשע"ג-2013¹;
"עוסק" - אחד או יותר מאלה:
בעל עסק;
המחזיק בפועל בעסק;
אחראי על העסק;
שותף פעיל בעסק;
אדם אחר העובד בעסק;
"מוביל" - נהג או עוזרו המוביל או משווק מוצרי בשר בתחום העירייה;
"צרכן" - מי שקונה או רוכש באופן כלשהו מוצרים מן החי שלא כדי למכרם לאחר;
"ראש העירייה" - לרבות מי שראש העירייה העביר לו את סמכויותיו לפי חוק עזר זה, כולן או מקצתן;
"הרופא הוטרינר" - הרופא הוטרינר של העירייה לרבות מי שהרופא הוטרינר העביר לו את סמכויותיו לפי חוק עזר זה, כולו או מקצתו.

איסור מכירה

2. (א) עוסק לא יחזיק, לא ימכור, לא יכניס ולא ירשה לאחר להחזיק או למכור או להכניס לעסק מוצר מן החי שנתקיימו לגביו אחד או יותר מתנאים אלה:
 - (1) אין לו אישור מתאים ממשד החקלאות או משרד הבריאות על פי העניין והמשלוח לא אושר על ידי המערכת הממוחשבת של משרד הבריאות.
 - (2) נמכר בניגוד לרישיון העסק;

¹ ק"ת תשע"ג מס' 7229, עמ' 821

- (3) מזוהם או חשוד כמזוהם ע"פ קביעת הרופא הווטרנר ;
- (4) אסור לצריכת אדם על פי הוראות הרופא הווטרנר ;
- (5) חלו בו שינויי ריח וצבע ;
- (6) אינו נושא חותמת או סימון אחר המאשר כי נשחט במשחטה או בית שחיטה המותרים על פי דין ;
- (7) מצוי מחוץ לשטח החנות ;
- (8) מצוי מחוץ למקרר או למקפיא או מוחזק בטמפרטורה הגבוהה מזאת שקבע היצרן ;
- (9) מצוי במקרר שאינו תקין או שמצויד במד מעלות שאינו תקין או שהטמפרטורה בו עולה על פלוס 4 מעלות צלזיוס ;
- (10) מצוי במקפיא שאינו תקין או שמצויד במד מעלות שאינו תקין או שהטמפרטורה בו עולה על מינוס 18 מעלות צלזיוס ;
- (11) הוא מעיים או קיבות צאן, בקר או עופות או חלקיהם שלא נשטפו או נוקו לחלוטין מתוכנן לפני הכנסתם לעסק ;
- (12) הוא עוף או בעל כנף אחר שלא נמרט, נוקה ורוקן מקרביו במשחטה או בבית שחיטה לעופות המותרים על פי כל דין ;
- (13) הוא עוף שלא צונן טרם צאתו מבית השחיטה לעופות וטמפרטורת הפנים עולה על פלוס 4 מעלות צלזיוס ;
- (14) אינו מצונן או מוקפא על פי דרישות שניתנו כדין ;
- (15) מובל ברכב שאינו עומד בדרישות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואתיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), התשל"ב-1971 ;
- (16) אינו מסומן בהתאם לתקנות שהותקנו כדין ;
- (17) הוא ממפעל שאינו מורשה מטעם משרד הבריאות ; או שהינו ממשחטה שאינה מאושרת ע"י משרד החקלאות.
- (18) נמצא באריזה פגומה ;
- (19) פג התאריך האחרון לשיווקו ;
- (20) הוא אינו מלווה בתעודה וטרינרית ממשרד החקלאות במידת הצורך או בתעודת משלוח מתאימה עם קוד H.O.P ממשרד הבריאות כפי תוקפם מעת לעת ;
- (21) הוא נמצא במיתקן קירור שקיימים בו ריחות רעים, לרבות ריח חומצי או ריח שומן מעופש או ריח ריקבון או ריח כימיקלים או ריח חומרי הדברה וניקוי או ריח עובש, העלולים לבוא אתו במגע.
- (22) עלול להזיק לבריאות הציבור או שאינו ראוי למאכל אדם מסיבה כלשהי ע"פ קביעת הרופא הווטרנר.

סייג לגישה למוצרים

3. (א) לא יאפשר עוסק לצרכן גישה למוצרים מן החי שאינם ארוזים מכל צדדיהם בחומר אריזה שאינו סופג נוזלים.
- (ב) מבלי לפגוע באמור בסעיף קטן (א), רשאי הרופא הווטרנר לאשר מכירת מוצרים מן החי קפואים או מועבדים בתפוזרת לשירות עצמי, אם תנאי החזקתם תואמים את האמור בתוספת והרופא הווטרנר נתן לבעל העסק אישור לכך בכתב.

אופן החסנה

4. (א) עוסק יאכסן מוצר מן החי במקרר המצויד במד קור תקין, שהטמפרטורה בו אינה עולה על 4 מעלות צלסיוס או במקפיא המצויד במד קור תקין שהטמפרטורה בו אינה עולה על מינוס 18 מעלות צלסיוס, באופן שכל אחד מסוגיו יהיה בתא נפרד, במקרר נפרד או במקפיא נפרד או תלוי על וויס נפרדים עד מסירתו לצרכן.
- (ב) הוראות סעיף קטן (א) לא יחולו על מוצרים שעקב תהליך עיבוד שעברו לא נדרש לגביהם אכסון בתנאי קירור, מבלי לפגוע בחובת ההפרדה בין סוגי המוצרים.

הפשרת מוצרים קפואים

5. מוצרי מזון מן החי שהוצאו מהמקפא לצורך הפשרתם, יופשרו במקרר שהטמפרטורה בו לא תעלה על פלוס 4 מעלות צלזיוס.

החזקת מתקנים

6. (א) לא ישתמש אדם בעסק, למטרה כלשהי, אלא בלוחות או במשטחים העשויים מחומר קשיח וחלק, שאינו סופג רטיבות או ריחות, אינו רעיל ואין קושי לנקותו. בנוסף על האמור, לא ישתמש אדם למטרה כלשהי בעסק בלוחות או בשטחי ביתור, חיתוך, דריכה או הגבהה העשויים עץ.

(ב) לא יימצאו בעסק מכונות ורהיטים שאינם מיועדים לצורכי העסק או שאינם תקינים לשימוש.

(ג) לא יוחזקו בעסק למכירה או למשמרת או למטרה אחרת סחורות או חפצים שאינם מהווים חלק מהעסק או שהוכנסו אליו שלא לצורכי מכירת מוצרים מן החי.

(ד) כרבע משטח העסק לפחות יהיה פנוי מכל חפץ וישמש להמתנת הצרכנים בלבד.

(ה) מטחנות בשר ינוקו משאריות בשר מיד לאחר סיום הטחינה, ובנוסף ינוקו בחומר ניקוי מתאים בסוף כל יום עבודה.

(ו) בעסק תותקן ותופעל מערכת אוורור או מיוזג אויר לשמירה על טמפי מתאימה ע"פ כל דין.

(ז) בעסק יותקן ברז מים עם צינור גומי באופן המאפשר את שטיפת הקירות והרצפה.

(ח) בעסק ימצא חדר שירותים מתאים ובצמידות לו מתקן לרחיצת ידיים המחובר לרשת המים העירונית ורצוי גם למתקן מים חמים וסמוך לו ימצא בכל עת סבון, מראה, מגבות נייר חד פעמיות ומיכל לאיסוף ניירות.

(ט) בעסק יותקן ארון שבו יאוחסנו וירוכזו חומרי ניקוי. על הארון יוטבע באותיות מאירות עיניים "חומרי ניקוי" והוא יהיה סגור ונעול למעט בשעת ניקוי העסק.

(י) על דלתות וחלונות העסק יותקנו רשתות למניעת כניסה או חדירה של חרקים, יתושים וכיוצא בהם. מעל הדלת הראשית לכניסת לקוחות לעסק יותקן מסך אוויר ובתוך העסק יותקנו אמצעים ללכידת חרקים מעופפים.

(יא) בעסק העוסק בהכנת מזון לצריכה מידית יהיו מדורי עבודה ע"פ דרישת משרד הבריאות וכיורים המחוברים לרשת המים העירונית ולמתקן מים חמים, סמוך לכל כיור ימצא בכל עת סבון, מתקן למגבות נייר חד פעמיות ומיכל לאיסוף ניירות. לא יתבצע שימוש במטליות ניגוב רק פעמיות אלא בנייר ניגוב חד פעמי בלבד.

סגירת העסק

7. דלתות עסק המוכר בשר, עופות או דגים טריים יהיו סגורות בכל שעות המכירה, אלא אם כן התקין העוסק רשתות המונעות כניסת זבובים או חרקים מעופפים אחרים.

בריאות העובדים

8. (א) לא יחזיק ולא יטפל אדם בדרך ובאופן כלשהו במוצרי בשר, לרבות הכנה, שיווק, עיבוד או הגשה אם יש על פניו, צווארו, זרועותיו, ידיו או אצבעותיו, פצעים, חבורות או חטטים או כשהוא בלתי מגולח למעט מי שמגדל זקן, כשציפורניו אינן גוזזות או שהוא אינו מקפיד על ניקיון גופו ומקום עבודתו.

(ב) לא יעסוק אדם בהכנת מוצרי בשר, מכירתם, הובלתם, הפצתם, הגשתם, עיבודם ושיווקם, אלא אם כן הוא בריא ואינו סובל ממחלת עור העלולה לגרום לזיהום ממגע עם מוצרי בשר או אינו לוקה במחלה מידבקת אחרת העלולה לעבור לאדם אחר באמצעות מזון או בדרך אחרת והוא אינו נושא טפיל, נגיף או חיידק של מחלה כאמור; לעניין זה, "מזון" - כהגדרתו בפקודת בריאות הציבור (מזון) [נוסח חדש], התשמ"ג-1983.

(ג) חלה אחד העובדים במחלה מידבקת, לא יחזור לעבודה ללא אישור בכתב מהרופא המטפל.

(ד) הוראות אלו יחולו גם על המוביל.

תלבושת עובדים

9. (א) בשעות העבודה ילבש העוסק חלוק נקי, יחגור סינר עשוי גומי או חומר אחר שאינו סופג נוזלים וניתן לניקוי בנקל, שאורכו למטה מן הברכיים, וכן יחבוש כיסוי ראש נקי המכסה את כל שיער ראשו.
- (ב) ייחוד מקום מתאים בעסק לתלות בו את בגדי העובדים.
- (ג) עיבוד ומכירת בשר טרי או נקניק, יתבצעו אך ורק בידי עובד המשתמש בכפפות חד פעמיות, אותן יש להחליף בתדירות גבוהה.

מכירת דגים טריים

10. (א) בעסק שבו מוכרים דגים לא קפואים, יוקצה מקום מיוחד בשטח של 3 מ"ר לפחות לניקוי הדגים, ובלבד שיתקיימו בו תנאים אלה:

- (1) יהיה במקום מיכל אשפה עם מכסה בגודל המתאים להיקף העבודה;
 - (2) ניקוי הדגים ייעשה אך ורק על גבי שולחן מנירוסטה, אשר יוצב במקום שיועד וייוחד לכך בלבד, במדור עבודה נפרד ומופרד המצויד במשטח עבודה תקני, כיור המחובר למים חמים וציוד מתאים.
 - (3) הדגים יוחזקו כשהם מכוסים בקרח בתצוגה או במקרר בטמפרטורה שלא תעלה על פלוס 4 מעלות צלזיוס;
 - (4) באזור המכירה יציב העוסק שלט אזהרה בלשון זו: "אין לגעת בדגים החיים או המצוננים. המגע בדגים חיים או מצוננים עשוי לגרום לפציעה קשה", וכן יוצב שלט בלשון זו: "ניתן לקנות דגים חיים או מצוננים רק לאחר המתת הדגים וניקויים".
 - (4) בחנות שבה נמכרים דגים חיים יוחזקו הדגים בבריכה מיוחדת המכילה מים זורמים והיא מחוברת לרשת הביוב ומוזרם אליה אוויר ממכשיר המיועד לכך ובקצב שיהיה להנחת דעתו של הרופא הווטרינר. ממדי הבריכה, מיקומה והחומרים שמהם היא בנויה ייקבעו בידי הרופא הווטרינר מראש;
 - (5) לא יעביר אדם דגים חיים לתחום העירייה אם אינם מובלים בבריכת מים זרמים סגורה / במיכל מים, באופן שימנע שפיכת מים ודגים ממנה בעת הנסיעה.
- (ב) לא יעטוף עוסק דגים בנייר עיתון או בנייר משומש אחר, אלא בנייר סופג שיוחד למטרה זאת ואושר בידי הרופא הווטרינר.

פסילת והשמדת מוצרים מן החי

11. (א) נוכח הרופא הווטרינר, לאחר בדיקה, כי במוצרים מן החי שהוצגו למכירה או הוחזקו בעסק לא נתקיימו הוראות סעיף 2(א), כולן או מקצתן, רשאי הוא לתפוס, להחרים, לפסול, לסלק או לבער את המוצרים, וכן רשאי הוא לצוות להשמידם או למנוע את השימוש בהם למאכל אדם או בעלי חיים באופן אחר או להתיר את השימוש בהם לצורך אחר.
- (ב) מבלי לפגוע באמור בסעיף קטן (א), רשאי הרופא הווטרינר לקחת או להורות על לקיחת דגימות מן המוצרים המיועדים להשמדה ולשלחם לבדיקה במעבדה מוכרת. במשך זמן בדיקת המוצרים יאסור הרופא על מכירתם ויורה על אופן החזקתם עד לקבלת תוצאות בדיקת המעבדה.
- (ג) השמדת מוצרים מן החי לפי סעיף קטן (א) תבוצע בנוכחות הרופא הווטרינר לאחר שבדק אותם או בנוכחות אדם אחר שהורשה לכך בידי הרופא הווטרינר.
- (ד) לא ישולם פיצוי עבור מוצרים מן החי שהושמדו כאמור.
- (ה) ההוצאות שהוציאה העירייה לבדיקת מוצרים מן החי, להובלתם לשם ביעורם, להחסנתם או להשמדתם, יחולו על העוסק בעסק ממנו נשלחו. אישור בכתב מאת הרופא הווטרינר בדבר סכום ההוצאות כאמור ישמש ראיה לכאורה לדבר.

רשות כניסה

12. ראש העירייה או הרופא הווטרינר או בא כוחם, רשאי להיכנס בכל עת סבירה לכל עסק שמוכרים בו מוצרים מן החי או שיש לו יסוד סביר להניח כי מוכרים בו בשר כדי -
- (1) לבדוק את המצרים וליטול מהם דוגמאות לשם בדיקה יסודית. העוסק יישא בהוצאות שהוציאה העירייה לבדיקה כאמור;
 - (2) לדרוש העברת המוצרים ממקום למקום לשם בדיקה יסודית;

- (3) לדרוש הפשרת מוצרים קפואים או מקוררים מן החי לצורכי בדיקתם;
- (4) לברר אם נעשה מעשה כלשהו שיש בו משום הפרת הוראות חוק עזר זה ולנקוט אמצעים הדרושים לשם קיומו;
- (5) לדרוש ביצוע שינויים, תיקונים, ניקוי או החלפת אבזרים או ציוד או דרישה אחרת הנוגעת למצבו התברואי של העסק.

החזקת מפתחות

13. מפתחות המחסן והמקררים יוחזקו במקום נגיש וידוע בעסק במשך כל שעות הפעילות של העסק.

הובלת בשר

14. (א) לא ימסור עוסק בשר להובלה, לא יעמיס ולא ישווק בשר, אלא ברכב שבעלו או שמפעילו מחזיק ברישיון עסק בר תוקף להובלת בשר והינו תקין.
- (ב) בשר או מוצרי בשר המובלים ברכב קירור על ידי מוביל, יובלו בטמפרטורה, בארגז קיבול ובאריזה שנקבעו בתקנות להובלת בשר.
- (ג) מוביל ועוזריו יבדקו ויודאו, בטרם יעמיסו את הבשר או את מוצרי הבשר, כי הרכב נקי, בלא שאריות מזון או ריח או פסולת אחרת, תיקנים, מכרסמים ופסולת אריזות.
- (ד) בעת הובלתם של בשר, עופות ומוצרי בשר, המוביל יניחם, על גבי משטחים עם תנועת אוויר חופשית מתחתם.
- (ה) מוביל ועוזריו יודאו כי קיימת הפרדה מלאה בארגז הקיבול בין בשר עוף לבין בשר בקר לבין דגים.

איסור הפרעה

15. לא יפריע אדם לראש העירייה או לרופא הווטרינר או לבא כוחם במילוי תפקידו ולא ימנע ממנו שימוש בסמכויותיו לפי חוק עזר זה.

מילוי דרישה

16. עוסק ימלא אחר דרישות ראש העירייה והרופא הווטרינר בתוך התקופה שנקבעה בדרישה.

שמירת דינים

17. אין חוק עזר זה בא לגרוע מהוראות חיקוק אחר אלא להוסיף עליהן ואין במתן הוראה לפי חוק עזר זה כדי לגרוע מחובתו של אדם לקיים הוראת כל דין אחר.

ביטול

18. בטל - חוק עזר למודיעין עילית (פיקוח על מכירת מוצרים מן החי), התשס"ב-2002.

הוראות מעבר

18. דרישות או הודעות שנמסרו לפי חוק העזר המפורט בסעיף 18, יראו אותן כאילו נמסרו כדין לפי חוק עזר זה.

תחילת התוקף

20. תחילת תוקפו של חוק עזר זה ביום פרסומו.

תוספת

(סעיף (ב3))

תנאים למכירת מזון מן החי בתפוזרת לשירות עצמי

1. סוג המזון למכירה בתפוזרת -

מותר למכור בתפוזרת לשירות עצמי אך ורק מוצרים קפואים בטמפרטורה של מינוס 18 מעלות צלזיוס.

2. החזקת התפוזרת

(1) כל פריט מזון יוחזק בתא נפרד שדפנותיו שלמות ואינן מאפשרות ערבוב בין פריט אחד למשנהו;

(2) לכל פריט מזון יוקצה זוג מלקחיים נפרד שיסומן באופן ברור לשימוש לפריט זה בלבד;

(3) מעל אזור המכירה ייתלה שלט בגודל של 60 x 30 ס"מ לפחות שעליו ייכתב בכתב ברור "שירות עצמי - נא לשמור על הניקיון ולהשתמש במלקחיים בלבד";

(4) לצורך אריזת מוצרי המזון יוכנו שקיות ניילון אטימות ועליהן יודפס שם העסק, תאריך המכירה והוראות שימוש באופן שאינו ניתן למחיקה;

(5) בעת מילוי סחורה במכלים יש להקפיד שהמזון החדש יוכנס מתחת למזון הנמצא במכל.

3. אחריות ופיקוח

(1) מנהל העסק ימנה עובד אחראי למכירת מוצרים קפואים בתפוזרת (להלן - אחראי);

(2) האחראי ישגיח על ניקיון אזור המכירה ויקפיד על שימוש נכון במלקחיים לשירות עצמי;

(3) האחראי ינקה את המלקחיים לפי הצורך, אך לא פחות משלוש פעמים ביום;

(4) האחראי יבצע את מילוי התאים לפי האמור בסעיף 52;

(5) האחראי יקפיד על המצאת שקיות ניילון לאריזת המזון בכמות מתאימה וכן להחתמתם ביום המכירה.

ב _____ התשפ"ג (ב _____ 2022)

