

## חוק עזר לבאר שבע (פיקוח על מכירת בשר ומוצריו), התשס"ז-2007<sup>1</sup>

1	הגדרות	.1
1	תנאים להחזקת בשר ומכירתו	.2
2	אריזת בשר	.3
2	אחסון והובלת בשר	.4
2	ציוד	.5
2	תנאים תברואיים	.6
2	טיפול בדגים	.7
2	מוצרי בשר מצוננים	.8
3	פסילת מוצרי מזון והשמדתם	.9
3	מפתחות	.10
3	בדיקת משנה	.11
3	סמכויות ראש העיריה והרופא הווטרינרי	.12
3	אגרות	.13
3	איסור הפרעה	.14
3	שמירת דינים	.15
3	אחריות תאגיד	.16

בתוקף סמכותה לפי סעיפים 239(2), 249, 250 ו-251 לפקודת העיריות, מתקינה מועצת עיריית באר שבע חוק עזר זה:

### 1. הגדרות

- בחוק עזר זה –
- "בעל חיים"** – יונק, עוף, דג וכל בעל חיים אחר שבשרו מוצג למכירה;
- "בשר"** – בשרו של בעל חיים או חלק ממנו בין טרי, בין מצונן ובין קפוא, מבושל, מעושן או טחון, לרבות מוצרי בשר וכל בשר המעובד בדרך כלשהי המשמש למאכל אדם;
- "בשר מצונן"** – בשר המאוחסן או מיועד לאחסון במקרר שבו הטמפרטורה היא בין אפס מעלות לבין 4 מעלות צלסיוס;
- "בשר קפוא"** – בשר המאוחסן או מיועד לאחסון במקפיא שבו הטמפרטורה היא מינוס 18 מעלות צלסיוס;
- "העיריה"** – עיריית באר שבע;
- "הרופא הווטרינר"** – הרופא הווטרינר העירוני, לרבות אדם שהרופא הווטרינר העירוני העביר לו בכתב את סמכויותיו לפי חוק עזר זה, כולן או מקצתן;
- "מוצרי בשר"** – בשר ומוצרי מזון המכילים בשר לרבות –
- (1) המבורגר, קבאב, נקניקיות או שווארמה;
  - (2) עופות בגריל, מבושלים או מעושנים;
  - (3) נקניק לסוגיו, יבש, מבושל, מתובל, מעושן או ממרחי;
  - (4) דגים מלוחים, כבושים, יבשים או מעושנים למיניהם או סלט דגים;
  - (5) תבשילים, סלטים או ממרחים המכילים בשר;
- "מכירה"** – עיבוד, אחסון, החזקה, הצעה או הצגה למכירה של מוצרי מזון בין שנמכרו ובין שלא נמכרו לרבות ייצור לשם מכירה במקום;
- "ספק"** – מי שמוביל או מחלק בשר;
- "עוסק"** – אחד או יותר מאלה –
- (1) בעל רישיון לעסוק בעסק לפי חוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968 (להלן – **חוק רישוי עסקים**);
  - (2) המחזיק בפועל בעסק;
  - (3) אחראי על העסק;
  - (4) שותף פעיל בעסק;
  - (5) אדם אחר העובד בעסק;
  - (6) ספק;
- "עוף"** – עוף בית, עוף בר וציפור המוצגים למכירה לצורך מאכל;
- "עסק"** – מקום המשמש למכירת בשר או מוצרי בשר, לטיפול בהם או להובלתם, לרבות עסקים המפורטים במספרים 3.1, 3.2, 3.6, 4.4, 4.6, 4.7, 6.1, 6.2, 6.8, 6.10, 8.3, בטור א' לתוספת לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשנ"ה-1995 (להלן – **תוספת לצו רישוי עסקים**);
- "צרכן"** – מי שקונה או רוכש באופן אחר בשר שלא כדי למכרו לאחרים;
- "ראש העיריה"** – לרבות מי שראש העיריה העביר אליו בכתב את סמכויותיו לפי חוק עזר זה, כולן או מקצתן;
- "תעודה וטרינרית"** – תעודה וטרינרית שנחתמה בידי הרופא הווטרינר, טרם שהוצאו מהמפעל או מקום השחיטה או ממחסן השיווק בשר או מוצרי בשר, וזאת לשם הובלתם מתחום רשות מקומית.
- תנאים להחזקת בשר ומכירתו**
- (א) לא יחזיק עוסק, לא ימכור, לא יכניס ולא ירשה לאחר מטעמו להחזיק או למכור או להכניס לעסק בשר שנתקיים לגביו אחד מאלה:

# חוק עזר לבאר שבע (פיקוח על מכירת בשר ומוצריו), התשס"ז-2007

עמוד: 2 מתוך 3

- (1) הוא לא עבר בדיקה וטרינרית על פי דין, לרבות בדיקת משנה לפי תקנה 68 ו-70 לתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטה בהמות), התשכ"ד-1964, או בדיקה לפי תקנה 5 לתקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981, המותרת לפי הענין; הוא אינו ראוי למאכל אדם;
  - (2) הוא אסור לצריכת אדם על פי הוראות הרופא הווטרינר;
  - (3) הוא אינו נושא חותמת או סימון היכר אחר המאשרים כי נשחט שחיטה המותרת על פי דין;
  - (4) הוא עלול להזיק לבריאות הציבור מכל סיבה שהיא;
  - (5) הוא נמצא או מוצג למכירה מחוץ לשטח החנות;
  - (6) הוא נמצא או מוצג למכירה מחוץ למקרר, לחדר קירור, למקפיא או לחדר הקפאה;
  - (7) הוא נמצא ומוצג למכירה במקרר או בחדר קירור שאינו מצויד במד קור תקין או שהטמפרטורה בו עולה על 4 מעלות צלסיוס;
  - (8) הוא מאוחסן במקפיא או בחדר הקפאה שאינו מצויד במד קור תקין או שהטמפרטורה בו עולה על מינוס 18 מעלות צלסיוס;
  - (9) הוא מעיים או קיבות בקר או חלקיהם, שלא נשטפו ונוקו לחלוטין מתוכנם לפני אחסנתם בעסק, ושאינם מוחזקים במכלים נפרדים או במקרר נפרד;
  - (10) הוא עוף שלא נמרט ורוקן מקרביו במשחטה;
  - (11) הוא בשר שפג התאריך האחרון לשיווקו או התאריך המומלץ לשימוש בו;
  - (12) הוא אינו מסומן בהתאם לתקן ישראלי 1145 – תמוז התשמ"ב (יולי 1982) – סימון מזון ארוז מראש;
  - (13) הוא מאוחסן במקרר או במקפיא בכמות שלפי שיקול דעתו של הרופא הווטרינר אינה מאפשרת בדיקת הבשר או החזקתו בהתאם להוראות סעיף זה;
  - (14) הוא מאוחסן במקרר או במקפיא עם מוצרים אחרים;
  - (15) הוא בשר קפוא שהטמפרטורה שלו עולה על מינוס 18 מעלות צלסיוס;
  - (16) הוא בשר מצונן שהטמפרטורה שלו עולה על 4 מעלות צלסיוס;
  - (17) הוא בשר עוף קפוא או מצונן שאינו מאוחסן בנפרד ממוצרי בשר אחרים.
- (18) קביעת קיום האמור בפסקאות (2), (3), (4) לסעיף קטן (א) נתונה להחלטתו ולשיקול דעתו של הרופא הווטרינר בהתאם לבדיקתו או לתוצאות בדיקות שהורה לעשות.

## 3. אריזת בשר

לא יאפשר עוסק לצרכן גישה לבשר שאינו ארוז מכל צדדיו בחומר אריזה שאינו סופג נוזלים.

## 4. אחסון והובלת בשר

- (א) עוסק יאחסן בשר במקרר או במקפיא באופן שכל אחד מסוגיו יהיה בתא נפרד; ובחדר קירור או בחדר הקפאה – על מדפים או ווים נפרדים, עד למסירתו לצרכן.
- (ב) הוראות סעיף קטן (א) לא יחולו על מוצר בשר שעקב תהליך עיבודו לא נדרש לגביו אחסון בתנאי קירור.
- (ג) לא ימסור עוסק בשר להובלה, לא יעמיס, לא ישווק ולא יוביל בשר, אלא ברכב שניתן לגביו רישיון להובלת מזון ולפי תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), התשל"ב-1971.

## 5. ציוד

- (א) לא ישתמש אדם בעסק, לכל מטרה שהיא, בלוחות או משטחי חיתוך וביתור העשויים מעץ, או מקרטון, אלא מחומר קשיח חלק שאינו סופג רטיבות או ריחות, שאינו רעיל ושניתן לניקוי בקלות.
- (ב) לא יימצאו בעסק מכונות ורהיטים שאינם מיועדים לצורכי העסק או שאינם תקינים לשימוש.
- (ג) לא יוחזקו בעסק למשמרת או לכל מטרה אחרת סחורות או חפצים שאינם חלק מהעסק או שנקנו מחוץ לעסק שלא לצורכי מכירת בשר.
- (ד) לפחות רבע משטח העסק יהיה פנוי מכל חפץ וישמש להמתנת קונים בלבד.

## 6. תנאים תברואיים

- (א) אדם העובד בעסק יילבש בכל שעות העבודה בו חלוק נקי ששרווליו קצרים ויחגור סינר עשוי גומי או חומר אחר שאינו סופג נוזלים וניתן לניקוי בקלות שאורכו עד למטה מהברכיים, ויחבוש כיסוי ראש נקי המכסה את כל שיער ראשו.
- (ב) בעסק ייחזק מקום לתליית בגדי העובדים.
- (ג) בעסק יימצא מיתקן תקין לרחיצת ידיים וכלים המחובר לרשת המים העירונית ולמיתקן מים חמים שאישר הרופא הווטרינר ומעליו יותקן מייבש כלים, סמוך לו יימצאו בכל עת סבון, מברשת לניקוי ציפורניים, ראי, מגבות נייר חד-פעמיות ומכל לאיסוף ניירות.
- (ד) לא יעסק עוסק עובד ולא יעבוד אדם בעסק אלא אם כן העובד ממלא את הוראות פסקאות (1) עד (6) בתקנה 65 לתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972 (להלן – **תקנות תנאים תברואיים**) או אם נתקיים בו האמור באחת מפסקאות 1 עד 3 בתקנה 66 לתקנות תנאים תברואיים.
- (ה) עוסק ינהל ויחזיק את עסקו לפי התנאים המיוחדים המהווים חלק בלתי נפרד מרישיון העסק.

## 7. טיפול בדגים

- (א) בחנות שבה נמכרים דגים לא קפואים, יוקצה מקום מיוחד בשטח של 3 מטרים רבועים לפחות, לניקוי הדגים ובלבד שיתקיימו תנאים אלה:
  - (1) יהיה במקום מכל לאיסוף פסולת בגודל מתאים;
  - (2) ניקוי הדגים ייעשה אך ורק על גבי שולחן מנירוסטה אשר יוצב במקום מיוחד לכך;
  - (3) הדגים יוחזקו כשהם מקוררים במקרר או בקרח.
- (ב) חנות שבה נמכרים דגים חיים, הם יוחזקו בכריכה מיוחדת המכילה מים זורמים, והמחזוברת לרשת הביוב; ממדי הכריכה, מיקומה, החומרים שמהם היא בנויה ייקבעו מראש בידי הרופא הווטרינר.
- (ג) בחנות שבה נמכרים דגים קפואים הם יוחזקו במקפיא נפרד.

## 8. מוצרי בשר מצוננים

- (א) בעסק שבו נמכר בשר מצונן יוקצה מקום מיוחד לחיתוך הבשר לעיני הצרכן.
- (ב) חיתוך הבשר ייעשה אך ורק על גבי שולחן העשוי מנירוסטה המוצב לאורך קיר המצופה בחרסינה, סמוך לכיור שיש בו מקור מים זורמים חמים; חיתוך בשר עוף ייעשה כאמור ואולם במקום נפרד.



- (ג) הבשר יוצג למכירה על גבי רשתות נירוסטה בתוך תבניות נירוסטה המוחזקות במקרר ויטרינה.
- 9. פסילת מוצרי מזון והשמדתם**
- (א) מצא הרופא הווטרינר, כי בבשר שהוצג למכירה לא נתקיימו התנאים המנויים בסעיף 2 לחוק עזר זה, או חלק מהם, רשאי הוא לתפוס, להחרים, לפסול, לסלק או לבער את הבשר, וכן רשאי הוא לצוות להשמידו או למנוע באופן אחר את השימוש בו למאכל אדם או להתיר את השימוש בו לצורך אחר.
- (ב) השמדת בשר תבוצע בנוכחות הרופא הווטרינר שבדק אותו, או בנוכחות אדם שהוא הרשה לכך בכתב.
- (ג) לא ישולם כל פיצוי בעד בשר שהושמד כאמור.
- (ד) בהוצאות שהוציאה העירייה להובלת בשר לשם ביעורו יישא העוסק; אישור בכתב מאת הרופא הווטרינר בדבר סכום ההוצאות כאמור ישמש ראיה לכאורה לדבר.
- 10. מפתחות**
- מפתחות של כל מחסן, מקרר, מקפיא, חדר קירור, חדר הקפאה וחדר עבודה בעסק יוחזקו במקום גלוי בעסק במשך כל שעות הפעילות בו.
- 11. בדיקת משנה**
- (א) בדיקת משנה תיערך במשרדי המחלקה הווטרינרית של העירייה או במקום אחר ובשעות שנקבעו ופורסמו מראש בידי הרופא הווטרינר.
- (ב) עוסק יחזיק בעסק חשבוניות או תעודות משלוח או צילומם, הנושאות חותמת המחלקה הווטרינרית של העירייה, שלפיהן עבר הבשר בדיקות משנה, במשך חודשיים מתאריך החתמתן.
- 12. סמכויות ראש העירייה והרופא הווטרינרי**
- (א) ראש העירייה או הרופא הווטרינר רשאים להיכנס בכל עת סבירה לכל עסק שמוכרים בו בשר כדי –
- (1) לבדוק את הבשר או ליטול דוגמאות ממנו לשם בדיקה;
  - (2) לדרוש העברת הבשר ממקום למקום לשם בדיקה יסודית או נוספת;
  - (3) לדרוש הפשרת בשר קפוא או מקורר לצורכי בדיקה;
  - (4) לברר אם נעשה מעשה המהווה הפרת הוראות חוק עזר זה, ולנקוט אמצעים הדרושים לקיומן;
  - (5) לדרוש ביצוע שינויים, תיקונים, ניקוי או החלפת אבזורים או ציוד וכל דרישה אחרת הנובעת ממצבו התברואי של העסק.
- (ב) תשלום הוצאות בדיקה מעבדתית של בשר לפי סעיף קטן (א)(1), לרבות הוצאות ההובלה יחול על העוסק; אישור בכתב מאת הרופא הווטרינר או מאת מבצע הבדיקה, בדבר סכום ההוצאות, יהווה ראיה לכאורה לדבר.
- 13. אגרות**
- (א) בעד בדיקות משנה של בשר ומוצריו ובדיקות דגים, תגבה העירייה אגרות כאמור בתקנות שפורטו בסעיף (א)(2).
- (ב) תשלום הוצאות בדיקה מעבדתית של בשר, לגבי עסק לפי פריט 4.6 ו-8.3 בטור א' לתוספת לצו רישוי עסקים, יחולו על העוסק אישור בכתב מאת הרופא הווטרינר או מאת מבצע הבדיקה בדבר סכום ההוצאות יהווה ראיה לכאורה לדבר.
- 14. איסור הפרעה**
- לא יפריע אדם לראש העירייה או לרופא הווטרינר או לנציגו שהוסמך על ידו במילוי תפקידם לפי חוק עזר זה.
- 15. שמירת דינים**
- אין חוק עזר בא לגרוע מהוראות כל חיקוק אחר אלא להוסיף עליהן.
- 16. אחריות תאגיד**
- (א) נושא משרה בתאגיד חייב לפקח ולעשות כל שניתן למניעת עבירות לפי חוק עזר זה על ידי התאגיד או על ידי עובד מעובדיו; לענין סעיף זה, "נושא משרה" – מנהל פעיל בתאגיד, שותף למעט שותף מוגבל או עובד מינהלי בכיר האחראי מטעם התאגיד על תחום שבו בוצעה העבירה.
- (ב) נעברה עבירה לפי חוק עזר זה על ידי תאגיד או על ידי עובד מעובדיו חזקה היא כי נושא משרה בתאגיד הפר את חובתו לפי סעיף קטן (א), אלא אם כן הוכיח כי עשה כל שניתן כדי למלא את חובתו.