

## שימורי דגים: כללי

Canned finfish: General

*מסמך זה הוא הצעה בלבד*

- תקן זה הוכן ואושר על ידי הוועדה הטכנית 516 – שימורי דגים, בהרכב זה:
- איגוד לשכות המסחר רוני סורקיס, דניאל רוסנסקי
  - התאחדות התעשיינים בישראל אליאב גדרון, גיא פרידמן
  - משרד הבריאות – שירות המזון יינן יוני (יו"ר)
  - משרד הבריאות – מעבדות לבריאות הציבור אירנה לבלין
  - משרד החקלאות – טיב דגה ומוצרי דיג ולדימיר דרבקין
  - רשות ההסתדרות לצרכנות כרמל מוכתר

הדר קיסר ריכזה את עבודת הכנת התקן.

טיוטה

<p><b>הודעה על רויזיה</b></p> <p>תקן ישראלי זה בא במקום התקנים הישראליים האלה:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- התקן הישראלי ת"י 291 ממאי 1958 גיליון התיקון מס' 1 מאוגוסט 1975</li> <li>- התקן הישראלי ת"י 301 ממאי 1991</li> <li>- התקן הישראלי ת"י 338 ממרס 1990</li> <li>- התקן הישראלי ת"י 746 חלק 2 מנובמבר 1983</li> </ul>	<p><b>הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים</b></p> <p>תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius</p> <p>CODEX STAN 119-1981 (Revised in 1995)</p> <p>Amended in 2011, 2013, 2016, 2018</p>
---	---

**מילות מפתח:**

מוצרי מזון, שימורים, דגים (בשר), בדיקות מזון, תיווי.

**Descriptors:**

food products, canned foods, fish (meat), food testing, labeling.

**עדכניות התקן**

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאימם להתפתחות המדע והטכנולוגיה. המשתמשים בתקנים יוודאו שבידיהם המהדורה המעודכנת של התקן על גיליונות התיקון שלו. מסמך המתפרסם ברשומות כגיליון תיקון, יכול להיות גיליון תיקון נפרד או תיקון המשולב בתקן.

**תוקף התקן**

תקן ישראלי על עדכוניו נכנס לתוקף החל ממועד פרסומן ברשומות. יש לבדוק אם התקן רשמי או אם חלקים ממנו רשמיים. תקן רשמי או גיליון תיקון רשמי (במלואם או בחלקם) נכנסים לתוקף 60 יום מפרסום ההודעה ברשומות, אלא אם בהודעה נקבע מועד מאוחר יותר לכניסה לתוקף.

**סימון בתו תקן**

כל המייצר מוצר, המתאים לדרישות התקנים הישראליים החלים עליו, רשאי, לפי היתר ממכון התקנים הישראלי, לסמנו בתו תקן:



**זכויות יוצרים**

© אין לצלם, להעתיק או לפרסם, בכל אמצעי שהוא, תקן זה או קטעים ממנו, ללא רשות מראש ובכתב ממכון התקנים הישראלי.

## הקדמה לתקן הישראלי

תקן ישראלי זה הוא התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius -  
CODEX STAN 119 - 1981 (Adopted in 1981, Revised in 1995, Amended in 2011, 2013, 2016, 2018)  
שאושר כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה:

- תרגום סעיף חלות התקן הבין-לאומי בשינויים ובתוספות לאומיים (בעברית)
  - פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי (בעברית)
  - תרגום חלקו העברי של התקן (באנגלית)
  - התקן הבין-לאומי (באנגלית)
- לנוחות הקורא מובא בסוף התקן, למידע בלבד, מוסף ובו תרגום התקן הבין-לאומי (בעברית), שמשולבים בו השינויים והתוספות הלאומיים.

מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום התקנים הישראליים המקוריים האלה:

- ת"י 291 ממאי 1958, לרבות גיליון התיקון מס' 1 שלו מאוגוסט 1975;
- ת"י 301 ממאי 1991;
- ת"י 338 ממרס 1990;
- ת"י 746 חלק 2 מנובמבר 1983.

מהדורה זו של התקן הישראלי מאמצת את התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius,  
CODEX STAN 119 - 1981 על עדכוניו עד 2018.

ההבדלים העיקריים בין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין מהדורתו הקודמת (והתקנים הישראליים האחרים)  
הם אלה:

- 1) במהדורה הקודמת (ובתקנים הישראליים האחרים) נידונו רק שימורי דגים בשמן; המהדורה החדשה מאפשרת שימוש בכל תוספת מזון העומדת בתקנים ישראליים רלוונטיים.
- 2) במהדורה הקודמת (ובתקנים הישראליים האחרים) נידונו רק 10 מיני דגים; המהדורה החדשה מאפשרת שימוש במספר גדול יותר של מינים, לרבות טרכון ומקרל.
- 3) במהדורה החדשה נוספו כמה סעיפים חדשים, הדנים בנושאים שלהלן: בדיקה אורגנולפטית, היגינה ובדיקת תכולת היסטמינים.

לשם השוואה מדוקדקת בין המהדורות, יש לעיין בנוסח המלא שלהן.

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים החלים על שימורי דגים.

חלקי הסדרה הם אלה:

- ת"י 291 חלק 1 - שימורי דגים: כללי
- ת"י 291 חלק 2 - שימורי דגים: שימורי טונה ושימורי פלמודה (בוניטו)
- ת"י 291 חלק 3 - שימורי דגים: שימורי סרדינים
- ת"י 291 חלק 4 - שימורי דגים: קציצות דגים

**חלות התקן** (תרגום סעיף 1 של התקן הבין-לאומי בשינויים ובתוספות לאומיים)

**הערה:**

השינויים והתוספות הלאומיים בסעיף זה מובאים בגופן שונה.

תקן זה חל על שימורי דגים הארוזים במים, בשמן או בתווך נוזלי מתאים אחר (להלן: המוצר).

תקן זה אינו חל על שימורי דגים שתקן ישראלי אחר חל עליהם.

**הערה לאומית:**

בשורה השנייה, הכתוב מן המילים "speciality products" ועד המילים "of the can or to" אינו חל.

## **פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי**

לאחר סעיף 1 יוספו סעיפים 1א ו-1ב, כמפורט להלן:

### **1א. אזכורים נורמטיביים**

תקנים ומסמכים המוזכרים בתקן זה (תקנים ומסמכים לא מתוארכים – מהדורתם האחרונה היא הקובעת):

#### **תקנים ישראליים**

ת"י 143 - שימורי פירות וירקות  
ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

#### **חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים**

חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015  
תקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981, על עדכוניהן  
תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן  
תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן  
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון, מיום 27.01.08, על עדכוניהם  
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניהן  
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs), מיום 27.3.2016, על עדכוניה  
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 01.05.2016, על עדכוניהם  
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: רשימת שמות הדגים המאושרים ליבוא לישראל - נספח מס' 10 לנוהל יבוא וטרינריה של משרד הבריאות - הנפקת אישור יבוא, מעודכן לאוגוסט 2018, על עדכוניה

### **1ב. מונחים והגדרות**

מונח והגדרה אלה כוחם יפה בתקן זה:

#### **1.1ב. אצווה**

כלל המוצרים המיוצרים ביום ייצור אחד במפעל אחד.

## **DESCRIPTION .2**

### **Product Definition .2.1**

בשורה השנייה, המילים "Codex product standards" אינן חלות, ובמקומן יחול:  
תקנים ישראליים

### **Process Definition .2.2**

בסוף הסעיף יוסף:  
(ראו הגדרה לסטריליות מסחרית בתקן הישראלי ת"י 143)

## **ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS .3**

בתחילת הסעיף יוסף:

המשקל המינימלי של הדג לאחר סינון, במוצרים שבהם התווך הנוזלי הוא שמן או מים או שניהם, יהיה 70% מהקיבול הנומינלי של אריזת המוצר.  
במוצרים שבהם התווך הנוזלי שונה מהמפורט לעיל, אין הגבלה על תכולת הדג המינימלית במוצר.

### **Fish .3.1**

בסוף הסעיף, לאחר המילים "for human consumption" יוסף:  
לפי דרישות משרד הבריאות.  
דגים מיובאים יתאימו למפורט ברשימת שמות דגים מאושרים ליבוא לישראל - נספח מס' 10 לנוהל יבוא וטרינריה של משרד הבריאות - הנפקת אישור יבוא, וכמו כן יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981, על עדכוניהן.

### **Other Ingredients .3.2**

בשורה הראשונה והשנייה, המילים "and conform to all applicable Codex standards" אינן חלות, ובמקומן יחול:  
ויתאימו לתקנים ולתקנות הישראליים הרלוונטיים.

### **Decomposition .3.3**

הסעיף, על כותרתו, אינו חל, ובמקומו יחול:

### **תכולת מזהמים .3.3**

- 1) תכולת ההיסטמינים בדגים תתאים לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן.
- 2) התכולה המרבית של מתכות כבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 01.05.2016, על עדכוניו.
- 3) מוצרים המכילים דגים שעברו עישון או שהוספה להם תמצית עשן יעמדו בדרישות המסמכים האלה של משרד הבריאות:  
- שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון, מיום 27.01.08, על עדכוניהם;

- שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs), מיום 27.3.2016, על עדכונה.

#### **FOOD ADDITIVES .4**

הסעיף, על כותרתו, אינו חל, ובמקומו יחול:

#### **תוספי מזון וחומרי טעם וריח .4**

- תוספי המזון במוצר יתאימו לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

- חומרי הטעם והריח במוצר יתאימו לדרישות הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניהן.

#### **HYGIENE .5**

- הכתוב בשבע השורות הראשונות, המתחיל במילים "It is recommended" ומסתיים במילים "(CXG 21-1997)", אינו חל, ובמקומו יחול:

המוצרים יוצרו בהתאם לחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015.

- בשורות התשיעית והעשירית, המילים "prescribed by the Codex Alimentarius Commission" אינן חלות.

- הכתוב בפריט (ii) אינו חל, ובמקומו יחול:

תכולת ההיסטמינים במוצר תתאים לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן.

- בסוף פריט (iii), המילים

"in accordance with standards established by the Codex Alimentarius Commission" אינן חלות.

- בסוף פריט (iii) יוסף:

**הבהרה:**

המוצר לא יכיל טפילים הנראים לעין.

#### **LABELLING .6**

בשורות הראשונה והשנייה, המילים

"of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CXS 1-1985)" אינן חלות,

ובמקומן יחול:

שבתקן הישראלי ת"י 1145

#### **Name of the Food .6.1**

- המשפט הראשון, המתחיל במילים "The name of the product declared" ומסתיים במילים

"not to mislead the consumer", אינו חל, ובמקומו יחול:

שם המוצר יכלול את השם המדעי של זן הדג, כמפורט ברשימת שמות דגים מאושרים ליבוא לישראל - נספח מס' 10 לנוהל יבוא וטרינריה של משרד הבריאות - הנפקת אישור יבוא, ובאופן כזה שלא יטעה את הצרכן.

- לאחר הכתוב בפסקה השלישית, "The name of the packing medium shall form part of the name of the "

food", יוסף:

עבור מוצרים שהתווך הנוזלי בהם הוא שמן ומים, סימון התווך הנוזלי יהיה לפי תכולת המים בתווך הנוזלי (בבדיקה לפי סעיף 7.8), כמפורט להלן:



- כאשר כמות המים בתווך הנוזלי היא עד 15% ממשקל הדג לאחר סינון, שם המוצר יהיה "(שם הדג) בשמן".
- במוצרים שבהם כמות המים בתווך הנוזלי היא 10%-15% ממשקל הדג לאחר סינון, המים יסומנו ברשימת הרכיבים.
- במוצרים שבהם כמות המים בתווך הנוזלי קטנה מ-10% ממשקל הדג לאחר סינון, אין חובה לסמן את המים ברשימת הרכיבים.
- כאשר כמות המים בתווך הנוזלי גדולה מ-15% ממשקל הדג לאחר סינון, שם המוצר יהיה "(שם הדג) בשמן ומים".

לאחר סעיף 6.1 יוסף סעיף 6.2, כמפורט להלן:

#### 6.2 סימון נוסף

על האריזה יסומנו הוראות לאופן אחסון המוצר לאחר הפתיחה, או לחלופין הוראה לצרוך את המוצר מיד עם פתיחתו, לפי העניין.

### 7. SAMPLING, EXAMINATION AND ANALYSES

#### 7.1 Sampling

הסעיף, על כותרתו, אינו חל, ובמקומו יחול:

#### 7.1 דגימה לבדיקת המוצר

דוגמים מכל אצווה מדגם אקראי המייצג את כלל המוצרים באצווה, כמפורט להלן:

- לבדיקת כושר ההשתמרות עבור מוצרים שיוצרו במפעלים שאין להם מערכת לניהול בטיחות מזון, דוגמים כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

הערה:

נכון ליום פרסום תקן זה, תוכניות הדגימה מפורטות בסעיף 108 בתקן הישראלי ת"י 143.

- לבדיקת תכולת ההיסטמינים בדגים ממשפחת הסקומברואידים (Scombroidea) בלבד, ולבדיקת פרמטרים אורגנולפטיים ופיזיקליים בכל מיני הדגים, דוגמים לפי תוכנית דגימה בעלת AQL של 6.5, או לחלופין, דוגמים 6 דוגמות לפחות מכל אצווה.

- לבדיקת תכולת מתכות כבדות ו-PAH, עורכים את הבדיקות עבור כל שיטת ייצור. דוגמים דגימה אחת עבור כל שיטת ייצור לפחות פעם בשנה.

#### 7.6 Determination of Histamine

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

בודקים את תכולת ההיסטמינים במוצר לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן.

לאחר סעיף 7.6 יוספו סעיפים 7.7 ו-7.8, כמפורט להלן:

#### 7.7 בדיקת כושר ההשתמרות

בודקים בבדיקה זו רק מוצרים שיוצרו במפעלים שאין להם מערכת לניהול בטיחות מזון. נוטלים דוגמות ומדגירים אותן כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

הערה:

נכון ליום פרסום תקן זה, הדגרת הדוגמות מפורטת בסעיף 301.1 בתקן הישראלי ת"י 143.

לאחר ההדגרה לא ייראו במכל סימני הקלקול האלה : התנפחות (לחץ חיובי) או נזילה ; סימנים להתרבות מיקרואורגניזמים במוצר, כגון : סימני התפרקות והתפוררות, שינויי צבע, שינויי צורה, ריח לוואי או שינוי בערך הגבה (pH) ביותר מ-0.8 יחידות ערך הגבה ביחס לדוגמות שאינן מודגרות.

- 7.8. בדיקת נפח השכבה המימית במוצר שהתווך הנוזלי שלו הוא שמן**
- בודקים את נפח השכבה המימית במוצר (ראו סעיף 6.1) באמצעות השהיית הנוזל המתקבל מבדיקת המשקל לאחר הסינון בתוך משורה בעלת שנתות במרווחים של 0.5 מ"ל.
- ממתנינים להיפרדות מלאה של השמן וקוראים את נפח השכבה המימית במ"ל.

## **9. LOT ACCEPTANCE**

- בסוף סעיף המשנה (i) יוסף :  
או לחלופין, אינו גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה המפורטת בתקן הישראלי ת"י 143.
- בסוף סעיף המשנה (ii) יוסף :  
או לחלופין, אינו גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה המפורטת בתקן הישראלי ת"י 143.

# CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture  
Organization of  
the United Nations



World Health  
Organization

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## STANDARD FOR CANNED FINFISH

CXS 119 - 1981

Adopted in 1981. Revised in 1995. Amended in 2011, 2013, 2016, 2018.

## 1. SCOPE

This standard applies to canned finfish packed in water, oil or other suitable packing medium. It does not apply to speciality products where the canned finfish constitutes less than 50% m/m of the net contents of the can or to canned finfish covered by other Codex product standards.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Product Definition

Canned finfish is the product produced from the flesh of any species of finfish (other than canned finfish covered by other Codex product standards) which is suitable for human consumption and may contain a mixture of species, with similar sensory properties, from within the same genus.

### 2.2 Process Definition

Canned finfish are packed in hermetically sealed containers and shall have received a processing treatment sufficient to ensure commercial sterility.

### 2.3 Presentation

Any presentation of the product shall be permitted provided that it:

- (i) meets all requirements of this standard; and
- (ii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

## 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

### 3.1 Fish

The product shall be prepared from sound finfish from which the heads, tails and viscera have been removed. The raw material shall be of a quality fit to be sold fresh for human consumption.

### 3.2 Other Ingredients

The packing medium and all other ingredients used shall be of food grade quality and conform to all applicable Codex standards.

### 3.3. Decomposition

Canned finfish of the families *Scombridae*, *Scombresocidae*, *Clupeidae*, *Coryphaenidae* and *Pomatomidae* shall not contain more than 10 mg/100 g of histamine based on the average of the sample units tested.

### 3.4 Final Product

Products shall meet the requirements of this Standard when lots examined in accordance with Section 9 comply with the provisions set out in Section 8. Products shall be examined by the methods given in Section 7.

## 4. FOOD ADDITIVES

Only certain Table 3 acidity regulators, emulsifiers, gelling agents, stabilizers and thickeners as indicated in Table 3 of the [General Standard for Food Additives \(CXS 192-1995\)](#) are acceptable for use in foods conforming to this Standard.

The flavourings used in products covered by this standard should comply with the [Guidelines for the Use of Flavourings \(CXG 66-2008\)](#). Only natural flavouring substances, natural flavouring complexes and smoke flavourings are permitted in products covered by this Standard.

## 5. HYGIENE

It is recommended that the products covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the [General Principles of Food Hygiene \(CXC 1-1969\)](#), the [Code of Practice for Fish and Fishery Products \(CXC 52-2003\)](#), the [Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low-Acid Canned Foods \(CXC 23-1979\)](#) and other relevant Codex Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice.

The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the [Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods \(CXG 21-1997\)](#).

The final product shall be free from any foreign material that poses a threat to human health.

**מוסף - תרגום לעברית של התקן הבין-לאומי**

**CODEX STAN 119-1981**

**Adopted in 1981. Revised in 1995. Amended in 2011, 2013, 2016, 2018**

**לרבות שינויים ותוספות לאומיים**

(למידע בלבד)

מוסף זה הוא תרגום לעברית לנוסח האנגלי של התקן הבין-לאומי. התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המפורטים בתקן הישראלי ת"י 291 חלק 1. בכל מקרה של אי-התאמה בין נוסח המקור באנגלית לבין התרגום יגבר נוסח המקור באנגלית, למעט במקרים שבהם יש שינויים ותוספות לאומיים בתקן הישראלי; במקרים אלה יגבר נוסח השינויים והתוספות הלאומיים שבתקן הישראלי בעברית.

**1. חלות התקן**

תקן זה חל על שימורי דגים הארוזים במים, בשמן או בתווך נוזלי מתאים אחר (להלן: המוצר).  
תקן זה אינו חל על שימורי דגים שתקן ישראלי אחר חל עליהם.

**1א. אזכורים נורמטיביים**

תקנים ומסמכים המוזכרים בתקן זה (תקנים ומסמכים לא מתוארכים – מהדורתם האחרונה היא הקובעת):

**תקנים ישראליים**

ת"י 143 - שימורי פירות וירקות  
ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

**חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים**

חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו-2015  
תקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981, על עדכוניהן  
תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן  
תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן  
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון, מיום 27/01/08, על עדכוניהם  
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניהן  
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs), מיום 27.3.2016, על עדכוניה  
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 01.05.2016, על עדכוניהם  
רשימת שמות דגים מאושרים ליבוא לישראל - נספח מס' 10 לנוהל יבוא וטרינריה של משרד הבריאות - הנפקת אישור יבוא, מעודכן לאוגוסט 2018, על עדכוניה

**מסמכים זרים**

*Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories (CXG 31-1999)*

**1ב. מונחים והגדרות**

מונח והגדרה אלה כוחם יפה בתקן זה:

**1.ב.1. אצווה**

כלל המוצרים המיוצרים ביום ייצור אחד במפעל אחד.

## 2. תיאור

### 2.1. הגדרת המוצר

שימורי דגים הם מוצר המיוצר מהבשר של כל מין של דג (למעט דגים הנידונים בתקנים ישראליים אחרים) המתאים למאכל אדם, והוא יכול להכיל תערובת של מינים (species), בעלי תכונות אורגנולפטיות דומות, מאותו הסוג (genus).

### 2.2. הגדרת התהליך

שימורי הדגים ארוזים במכלים אטומים הרמטית ועברו עיבוד מספק כדי להבטיח סטריליות מסחרית (ראו הגדרה לסטריליות מסחרית בתקן הישראלי ת"י 143).

### 2.3. צורת המוצר

כל צורה של המוצר מותרת בתנאי שמתקיימים תנאים אלה:  
(i) המוצר עומד בכל דרישות תקן זה; וכן  
(ii) המוצר מתואר כיאיות על גבי התווית, כדי למנוע בלבול או הטעיה של הצרכן.

## 3. דרישות הרכב וגורמי איכות

המשקל המינימלי של הדג לאחר סינון, במוצרים שבהם התווך הנוזלי הוא שמן או מים או שניהם, יהיה 70% מהקיבול הנומינלי של אריזת המוצר. במוצרים שבהם התווך הנוזלי שונה מהמפורט לעיל, אין הגבלה על תכולת הדג המינימלית במוצר.

### 3.1. דגים

המוצר יוכן מדגים בריאים ושלמים (sound) שהוסרו מהם הראשים, הזנבות והמעיים. חומר הגלם יהיה באיכות כזאת שהוא יהיה ראוי להימכר טרי למאכל אדם לפי דרישות משרד הבריאות. דגים מיובאים יתאימו למפורט ברשימת שמות דגים מאושרים ליבוא לישראל - נספח מס' 10 לנוהל יבוא וטרינריה של משרד הבריאות - הנפקת אישור יבוא, וכמו כן יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981, על עדכוניהן.

### 3.2. רכיבים נוספים

התווך הנוזלי וכל שאר המרכיבים המשמשים במוצר יהיו מאיכות המתאימה לשימוש במזון ויתאימו לתקנים ולתקנות הישראליים הרלוונטיים.

### 3.3. תכולת מזהמים

- 1) תכולת ההיסטמינים בדגים תתאים לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן.
- 2) התכולה המרבית של מתכות כבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 01.05.2016, על עדכוניו.
- 3) מוצרים המכילים דגים שעברו עישון או שהוספה להם תמצית עשן יעמדו בדרישות המסמכים האלה של משרד הבריאות:
  - שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון, מיום 27.01.08, על עדכוניהם;
  - שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs), מיום 27.3.2016, על עדכוניה.

### 3.4. המוצר הסופי

המוצרים עומדים בדרישות תקן זה כאשר אצוות הנבדקות לפי סעיף 9 מתאימות לתנאים שהוגדרו בסעיף 8. המוצרים ייבדקו בשיטות המתוארות בסעיף 7.

### 4. תוספי מזון וחומרי טעם וריח

- תוספי המזון במוצר יתאימו לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונה.
- חומרי הטעם והריח במוצר יתאימו לדרישות הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכונה.

### 5. היגיינה

- המוצרים ייוצרו בהתאם לחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015. במוצר הסופי לא יהיה כל חומר זר העלול להזיק לבריאות האדם. בבדיקה בשיטות הדגימה והבחינה המתאימות, המוצר יהיה כמפורט להלן:
- (i) נקי ממיקרואורגניזמים המסוגלים להתפתח בתנאי אחסון רגילים. וכן
  - (ii) תכולת ההיסטמינים במוצר תתאים לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכונה.
  - (iii) לא יכיל שום חומר אחר, לרבות חומרים הנגזרים ממיקרואורגניזמים בכמויות העלולות להוות גורם-סיכון לבריאות.
- הבהרה:**  
המוצר לא יכיל טפילים הנראים לעין.
- (iv) מכל המוצר יהיה ללא פגמים העלולים לפגוע בשלמות האטימה ההרמטית.

### 6. סימון

נוסף על הדרישות המפורטות בתקן הישראלי ת"י 1145, יחולו הדרישות הספציפיות שלהלן.

#### 6.1. שם המזון

שם המוצר יכלול את השם המדעי של זן הדג, כמפורט ברשימת שמות דגים מאושרים ליבוא לישראל - נספח מס' 10 לנוהל יבוא וטרינריה של משרד הבריאות - הנפקת אישור יבוא, ובאופן כזה שלא יטעה את הצרכן.

שם המוצר יאופיין באמצעות מונח המתאר את צורת המוצר.

שם התווך הנוזלי יהיה חלק משם המזון.

עבור מוצרים שהתווך הנוזלי בהם הוא שמן ומים, סימון התווך הנוזלי יהיה לפי תכולת המים בתווך הנוזלי (בבדיקה לפי סעיף 7.8), כמפורט להלן:

- כאשר כמות המים בתווך הנוזלי היא עד 15% ממשקל הדג לאחר סינון, שם המוצר יהיה "שם הדג) בשמן".
- במוצרים שבהם כמות המים בתווך הנוזלי היא 10%-15% ממשקל הדג לאחר סינון, המים יסומנו ברשימת הרכיבים.
- במוצרים שבהם כמות המים בתווך הנוזלי קטנה מ-10% ממשקל הדג לאחר סינון, אין חובה לסמן את המים ברשימת הרכיבים.
- כאשר כמות המים בתווך הנוזלי גדולה מ-15% ממשקל הדג לאחר סינון, שם המוצר יהיה "שם הדג) בשמן ומים".



אם משתמשים בתערובת של מינים מאותו הסוג, הם יצוינו על גבי התווית.  
נוסף על כך, התווית תכלול מונחים מתארים אחרים שימנעו הטעיה או בלבול של הצרכן.

## 6.2 סימון נוסף

על האריזה יסומנו הוראות לאופן אחסון המוצר לאחר הפתיחה, או לחלופין הוראה לצרוך את המוצר מיד עם פתיחתו, לפי העניין.

## 7. דגימה, בדיקה וניתוח

### 7.1 דגימה לבדיקת המוצר

דוגמים מכל אצווה מדגם אקראי המייצג את כלל המוצרים באצווה, כמפורט להלן:

- לבדיקת כושר ההשתמרות עבור מוצרים שיוצרו במפעלים שאין להם מערכת לניהול בטיחות מזון, דוגמים כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

הערה:

נכון ליום פרסום תקן זה, תוכניות הדגימה מפורטות בסעיף 108 בתקן הישראלי ת"י 143.

- לבדיקת תכולת ההיסטמינים בדגים ממשפחת הסקומברואידיים (Scombroidea) בלבד, ולבדיקת פרמטרים אורגנולפטיים ופיזיקליים, דוגמים לפי תוכנית דגימה בעלת AQL של 6.5, או לחלופין, דוגמים 6 דוגמות לפחות מכל אצווה.

- לבדיקת תכולת מתכות כבדות ו-PAH עורכים את הבדיקות עבור כל שיטת ייצור. דוגמים דגימה אחת עבור כל שיטת ייצור לפחות פעם בשנה.

### 7.2 בדיקה אורגנולפטית ופיזיקלית

מדגמים הנלקחים לבדיקה אורגנולפטית ופיזיקלית יעברו הערכה על ידי אנשים שהוכשרו לערוך בדיקה כזו ובהתאם לסעיפים 7.3 עד 7.5, לנספח A ול- *Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories* (CXG 31-1999).

### 7.3 קביעת המשקל הנקי

המשקל הנקי של כל יחידות המדגם ייקבע לפי הנוהל שלהלן:

(i) שוקלים את המכל טרם פתיחתו.

(ii) פותחים את המכל ומרוקנים את תכולתו.

(iii) שוקלים את המכל הריק (לרבות החלק המכסה) לאחר שהוסרו ממנו נוזלים עודפים ובשר שנדבק.

(iv) מחסרים את משקל המכל הריק ממשקל המכל טרם פתיחתו. הערך המתקבל הוא המשקל הנקי.

### 7.4 קביעת המשקל לאחר סינון

המשקל לאחר סינון של כל יחידות המדגם ייקבע לפי הנוהל שלהלן:

(i) משהים את המכל בטמפרטורה שבין 20° צ' ל-30° צ' במשך 12 שעות לפחות לפני הבדיקה.

(ii) פותחים את המכל ומרכינים אותו כדי לפזר את התכולה על נֶפֶה עגולה שנשקלה מראש, המורכבת מרשת-תיל בעלת עינות מרובעות שגודלן 2.8 מ"מ × 2.8 מ"מ.

(iii) מטסים את הנֶפֶה בזווית של כ-17°-20° ומאפשרים סינון של הדגים במשך שתי דקות, הנמדדות מהרגע שהמוצר נשפך לתוך הנֶפֶה.

(iv) שוקלים את הנֶפֶה המכילה את הדגים המסוננים.

(v) משקל הדגים לאחר סינון הוא הערך המתקבל בחיסור משקל הנֶפֶה ממשקל הנֶפֶה עם המוצר המסונן.

#### 7.5 קביעת המשקל לאחר סינון ושטיפה (עבור מוצרים המכילים רוטב)

- (i) משהים את המכל בטמפרטורה שבין  $20^{\circ}$  צ' ל- $30^{\circ}$  צ' במשך 12 שעות לפחות לפני הבדיקה.
- (ii) פותחים את המכל, מרכינים אותו ושוטפים את הרוטב המכסה את הדגים ולאחר מכן את התכולה כולה במי ברז חמים (בערך  $40^{\circ}$  צ'), באמצעות בקבוק שטיפה (למשל מפלסטיק) על גבי הנֶפֶה העגולה שנשקלה מראש.
- (iii) שוטפים את תכולת הנֶפֶה במים חמים עד שהיא נקייה מרוטב דבוק; אם יש צורך, מפרידים את התוספות האפשריות (תבלינים, ירקות, פירות) באמצעות מלקחיים. מטים את הנֶפֶה בזווית של  $17^{\circ}$ - $20^{\circ}$  ומאפשרים סינון של הדגים במשך שתי דקות, הנמדדות מהרגע שבו הסתיים תהליך השטיפה.
- (iv) סופגים את המים שנצמדו לתחתית הנֶפֶה באמצעות מגבת נייר. שוקלים את הנֶפֶה המכילה את הדגים השטופים והמסוננים.
- (v) המשקל לאחר סינון ושטיפה הוא הערך המתקבל בחיסור משקל הנֶפֶה ממשקל הנֶפֶה עם המוצר המסונן.

#### 7.6 קביעת תכולת היסטמינים

בודקים את תכולת ההיסטמינים במוצר לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן.

#### 7.7 בדיקת כושר ההשתמרות

בודקים בבדיקה זו רק מוצרים שיוצרו במפעלים שאין להם מערכת לניהול בטיחות מזון. נוטלים דוגמות ומדגירים אותן כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.  
הערה:

נכון ליום פרסום תקן זה, הדגרת הדוגמות מפורטת בסעיף 301.1 בתקן הישראלי ת"י 143.

לאחר ההדגרה לא ייראו במכל סימני הקלקול האלה: התנפחות (לחץ חיובי) או נזילה; סימנים להתרבות מיקרואורגניזמים במוצר, כגון: סימני התפרקות והתפוררות, שינויי צבע, שינויי צורה, ריח לוואי או שינוי בערך ההגבה (pH) ביותר מ-0.8 יחידות ערך הגבה ביחס לדוגמות שאינן מודגרות.

#### 7.8 בדיקת נפח השכבה המימית במוצר שהתווד הנזולי שלו הוא שֶׁמֶן

בודקים את נפח השכבה המימית במוצר (ראו סעיף 6.1) באמצעות השהיית הנוזל המתקבל מבדיקת המשקל לאחר סינון בתוך משורה בעלת שנתות במרווחים של 0.5 מ"ל. ממתינים להיפרדות מלאה של השמן וקוראים את נפח השכבה המימית במ"ל.

#### 8. הגדרת פגמים

יחידת מדגם תיחשב פגומה כאשר ניכרים בה אחד או יותר מהמאפיינים המוגדרים להלן:

##### 8.1 חומר זר

הימצאות ביחידת המדגם של כל חומר שאינו נגזר מהדג או מהתווד הנזולי, שאינו מהווה איום על בריאות האדם ושניתן לזהותו בקלות ללא הגדלה, או שהוא נמצא ברמה הניתנת לקביעה בכל שיטה לרבות הגדלה, המעיד על אי-עמידה בנוהלי ייצור ותברואה נאותים.

#### 8.2. ריח/טעם

יחידת מדגם שיש בה נוכחות של ריחות או טעמים דוחים ניכרים ושאינם מתפוגגים, המצביעים על ריקבון או עיפוש.

#### 8.3. מרקם

- (i) בשר בעל מרקם רך יתר על המידה שאינו אופייני למין הדג שבמכל; או
- (ii) בשר בעל מרקם קשה יתר על המידה שאינו אופייני למין הדג שבמכל; או
- (iii) חלקי בשר דמויי יערת דבש (honey combed) בכמות גדולה מ-5% ממשקל תכולת המכל לאחר סינון.

#### 8.4. שינוי צבע

יחידת מדגם שיש בה שינוי צבע ניכר של הבשר המצביע על ריקבון או עיפוש או כתמי סולפיד בכמות גדולה מ-5% ממשקל תכולת המכל לאחר סינון.

#### 8.5. חומר דוחה (Objectionable Matter)

יחידת מדגם שיש בה גבישי סטרוביט (Struvite) – כל גביש סטרוביט ארוך מ-5 מ"מ.

#### 9. קבלת אצווה

אצווה תיחשב עומדת בדרישות תקן זה כאשר:

- (i) המספר הכולל של יחידות המדגם הפגומות כמוגדר בסעיף 8 אינו גדול ממספר הקבלה (c) עבור תוכנית דגימה מתאימה בעלת AQL של 6.5, או לחלופין, אינו גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה המפורטת בתקן הישראלי ת"י 143.
- (ii) המספר הכולל של יחידות המדגם שאינן עומדות בדרישות הנוגעות לצורת המוצר כמוגדר בסעיף 2.3 אינו גדול ממספר הקבלה (c) עבור תוכנית דגימה מתאימה בעלת AQL של 6.5, או לחלופין, אינו גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה המפורטת בתקן הישראלי ת"י 143.
- (iii) המשקל הנקי הממוצע והמשקל הממוצע לאחר סינון, לפי העניין, בכל יחידות המדגם שנבדקו אינו קטן מהמשקל המוצהר, בתנאי שאין מחסור בלתי סביר בשום מכל יחיד.
- (iv) המוצר עומד בדרישות הנוגעות לתוספי מזון, להיגיינה ולסימון שבסעיפים 4, 5 ו-6.

### נספח A - בדיקה אורגנולפטית ופיזיקלית

(נורמטיבי)

1. בודקים את החלק החיצוני של המכל לאיתור פגמים בשלמות המכל, או קצות מכל העלולים להתעוות החוצה.
2. פותחים את המכל וקובעים את המשקל לפי הנהלים שהוגדרו בסעיפים 7.3, 7.4 ו-7.5.
3. בודקים וקובעים את צורת המוצר.
4. בודקים אם יש במוצר שינויי צבע, חומר זר וחומר דוחה (objectionable matter). נוכחות של עצם קשה מצביעה על עיבוד לקוי (underprocessing) ותדרוש הערכת סטריליות.
5. מעריכים את הריח, הטעם והמרקם לפי *Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories (CXG 31-1999)*.





										+		הוספה דרישה שתכולת המתכות הכבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות- קווים מנחים לכמות מירבית של מתכות כבדות ובדיל במזון	decomposition	3.3
										+		הוספה דרישה שמוצרים המכילים דגים שעברו עישון או שהוספה להם תמצית עשן, יתאימו לדרישות במסמכי משרד הבריאות- קווים מנחים להודדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון, וכן הנהיה בנושא רמות מותרות של תרכובות PAH	decomposition	3.3
										+		ההפניה לתקן הקודקס לתוספי מזון החולפה בהפניה לתקנות משרד הבריאות (מזון) (תוספי מזון)	food additives	4
										+		ההפניה לתקן הקודקס לחומרי טעם וריח החולפה בהפניה להנחיות שירות המזון הארצי- חומרי טעם וריח	food additives	4
										+		ההפניה למסמכי הקודקס הכללים למוצרי דגים, לשימורים, להגינה במזון ולקריטריונים מיקרוביולוגיים החולפה בהפניה לחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון)	hygiene	5
										+		ההפניה הכללית לדגימות ולבדיקות המפורטות במסמכי הקודקס הוסרה.	hygiene	5
										+		הסבלות לתכולה מקסמלית של היסטמינים החולפה בהפניה לתנות בריאות הציבור (מזון) תכולת היסטמינים בדגים	hygiene	5
												ההפניה הבהרה שהמוצר לא יכול טפילים נראים לעין.	hygiene	5
										+		ההפניה לתקן הקודקס לסימון החולפה בהפניה לתקן הישראלי הרשמי ת"י 1145 לסימון מזון ארוז מראש	Labelling	4

בתקן הקודקס קיימת דרישה לבדיקה סנסורית (Annex A סעיף 5). מוצר המכיל טפילים נראים לעין לא יעמוד בבדיקה.



			+								שטת בדיקה זו הוספה בהמשך להבהרה לגבי סימון במוצרים שהתונך הנזלי שלהם הוא שמן ומים	7.8	בדיקת נפח השכבה המימית במוצר שהתונך הנזלי שלו הוא שמן
						+					נוסף על אפשרות הדגימה לפי AQL המפורטת בקודקס, הוספה אפשרות גם לדגום את המוצרים לפי התקן הישראלי ת"י 143 לשימורי פירות וירקות, הכולל גם הוא תוכנית לדגימה של מוצרים משומרים	9	Lot Acceptance