

חוק עזר לבת ים (פיקוח על מכירת בשר ומוצריה), התשע"ג-2013

פורסם: חש"מ 784, התשע"ג (31.1.2013), עמ' 293

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

הגדרות

1. בחוק עזר זה -
"בדיקה וטרינרית" - בדיקת משנה או כל בדיקה מוקדמת של בשר הנערכת בידי הרופא הווטרינר מיד לאחר הכנסת הבשר לתחום השיפוט של העירייה ולפני הכנסתו לעסק, אשר בסיומה מוחתמת החשבונית או תעודת המשלוח המתייחסת לבשר הנבדק בחותמת של המחלקה הווטרינרית בעירייה הנושאת את תאריך ביצוע הבדיקה ומציינת את תוצאותיה;
"בדיקת משנה" - כמשמעותה בתקנה 68 לתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), התשכ"ד-1964 (להלן - תקנות שחיטת בהמות);
"בעל חיים" - יונק, עוף, דג או בעלי חיים אחר שבשרו מיועד למכירה;
"בשר" - בשרו של בעל חיים או כל חלק ממנו המשמש למאכל אדם, בין טרי ובין מקורר, קפוא, מבושל, מעושן, מיובש או טחון, קצוץ או לא קצוץ ולרבות חלקי פנים, מוצרי בשר ובשר המעובד בדרך כלשהי;
"בשר גולמי" - בשר שלא עבר טיפול כלשהו למעט חיתוך, פירוק לחלקים, הקפאה או צינון;
"בשר קפוא" - בשר המאוחסן או המיועד לאחסון במקרר בטמפרטורה פנימית של לפחות 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס;
"דגים" - דגי ים או דגי בריכה, בין דגים חיים ובין דגים קפואים, מעושנים, מיובשים או מבושלים, וכן פירות ים;
"העירייה" - עיריית בת ים;
"מוביל" - נהג, עוזרו או אדם אחר, המוביל או המשווק בשר בתחומי העירייה;
"מוצרי בשר" - מוצרים אשר הוכנו מבשר או שבהרכבם מצוי בשר ויוצרו במפעל בעל רישיון יצרן מטעם משרד הבריאות, לרבות -
 - (1) המבורגר, קבב, שישליק, נקניקיות, שווארמה;
 - (2) עופות לסוגיהם, בגריל, מבושלים או מעושנים, חלקי פנים וחלקים אחרים, כגון שוקיים וכנפיים;
 - (3) נקניק לסוגיו, יבש או מתובל, מעושן או מבושל, או ממרח;
 - (4) דגים לסוגיהם, מלוחים או מעושנים, מטוגנים או מיובשים, צלויים או אפויים, כסלט או כממרח;
 - (5) מזון המכיל בשר בעל חיים לרבות כתבשיל, כסלט או כממרח;"מכירה" - לרבות ייצור, עיבוד, אחסון, החזקה, הובלה, העברה, שליחה, הגשה, הצעה או הצגה למכירה של בשר או מוצרי בשר, בין שנמכרו ובין שלא נמכרו;
"מנהל" - מנהל השירותים הווטרינריים מטעם העירייה או מי שהוא הסמיך לעניין תקנות אלה, כולן או מקצתן;
"מעבדה" - מעבדה של השירותים הווטרינריים במשרד החקלאות או מעבדה שאושרה על ידי משרד הבריאות;
"מיתקן קירור" - חדר קירור או הקפאה, מקפיא או מקרר, קבוע או נייד, לרבות מיתקן קירור על רכב;
"עוסק" - אחד או יותר מאלה:
 - (1) בעל העסק או בעל הרישיון לעסוק בעסק לפי חוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968 (להלן - חוק רישוי עסקים);
 - (2) המחזיק בפועל בעסק;
 - (3) האחראי על העסק;
 - (4) שותף פעיל בעסק;
 - (5) אדם אחר העובד בעסק;"עוף" - תרנגול, אווז, ברווז, תרנגול הודו, יען, יונה, עוף - גינאה, שלו, פסיון, ברבר או עוף בר, ממין וגיל כלשהו וכן כל בעל כנף אחר המשמש למאכל אדם;
"עסק" - מקום המשמש למכירת בשר ומוצרי בשר, לרבות עסקים המפורטים בפריטים 3.1, 3.2, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.6, 4.7, 6.8, 6.9, 6.10 ו-7.9 בתוספת לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשנ"ה-1995, בין אם הוא נושא רישיון עסק בפועל, בין אם לאו;
"צרכן" - מי שקונה או רוכש באופן אחר בשר, שלא כדי למכרו לאחרים;
"רישיון" - רישיון עסק לפי חוק רישוי עסקים;
"רישיון יצרן" - כמשמעותו בסעיף 2 לצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (הסחר במזון ייצורו והחסנתו), התשכ"א-1960;
"רופא וטרינר" - הרופא הווטרינר של העירייה או רופא וטרינר אחר שאושר בידי המנהל לביצוע פיקוח וטרינרי לפי חוק עזר זה;
"שומן" - של בעלי חיים בין אם טרי ובין מקורר או קפוא, טחון או לא טחון, קצוץ או לא קצוץ;

"תעודה וטרינרית" - כאמור בתוספת העשירית או בתוספת האחת עשרה, לפי העניין, לתקנות שחיתת בהמות וכן כמשמעות "תעודה" בתקנה 19 (4) לתקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), התש"ך-1960 (להלן - תקנות בתי שחיטה לעופות);

"תעודת ליווי וטרינרית" - תעודה וטרינרית שעליה חתום רופא וטרינר, אשר עובד במפעל לייצור מזון, המאשרת משלוח המוצרים מן החי, טרם צאתו מהמפעל.

תנאים להחזקת בשר ומכירתו

2. לא יחזיק עוסק לא ימכור, לא ישווק לא יכניס ולא ירשה לאחר מטעמו להחזיק או למכור או להכניס בשר לעסק אם התקיים לגבי הבשר אחד או יותר מתנאים אלה:

- (1) הוא לא עבר בדיקה וטרינרית לפי חוק עזר זה ואינו מלווה בתעודה וטרינרית;
- (2) הוא אינו ראוי למאכל אדם, על פי קביעת הרופא הווטרינר;
- (3) חלו בו שינויי ריח וצבע;
- (4) הוא מזוהם או חשוד כמזוהם, על פי קביעת הרופא הווטרינר;
- (5) הוא אסור לצריכת אדם על פי קביעת הרופא הווטרינר;
- (6) הוא אינו נושא חותמת או סימן היכר אחר, המאשרים כי נשחט בשחיטה המותרת על פי דין;
- (7) הוא עלול להזיק לבריאות הציבור מסיבה כלשהי, על פי קביעת הרופא הווטרינר;
- (8) הוא מוחזק או נמכר מחוץ לשטח החנות;
- (9) הוא מוחזק מחוץ למקרה או למקפיה, למעט בשר שעקב תהליך עיבודו לא חלה עליו חובת החזקה במקרה או במקפיה;
- (10) הוא בשר טרי המוחזק במקרה שאינו תקין או שמד-הקור במקרה אינו תקין או שהטמפרטורה במקרה עולה על 4 מעלות צלסיוס;
- (11) הוא בשר קפוא המוחזק במקפיה שאינו תקין או שמד-הקור במקפיה עולה על מינוס 18 מעלות צלסיוס;
- (12) הוא מעיים או קיבות בעל חיים או חלקיהם, שלא נשטפו ונוקו לחלוטין מתוכנם, לפני הכנסתם לעסק;
- (13) הוא עוף שלא נמרט ולא רוקן מכל קרביו במשחטה;
- (14) לא הורשתה מכירתו לפי תנאי רישיון העסק;
- (15) אסור למכרו לפי כל דין או שפג התאריך האחרון לשיווקו;
- (16) הוא אינו מסומן על פי כל דין לרבות בהתאם לצו הגנת הצרכן (סימון ואריזה של מוצרי מזון), התשנ"ט-1998 (להלן - צו הגנת הצרכן);
- (17) הוא יוצר במפעל שאינו נושא רישיון יצרן תקף מטעם משרד הבריאות;
- (18) הוא נמצא באריזה פגומה;
- (19) הוא הובל ברכב שאינו עומד בדרישות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), התשל"ב-1971 (להלן - תקנות להובלת בשר), או כל חקוק אחר שיבוא במקומו או נוסף עליו, הקובע תנאים תברואיים להובלה כאמור;
- (20) 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 איתו במגע.

גישה למוצרים

3. (א) לא יאפשר עוסק לצרכן גישה או מגע יד לבשר שאינו ארוז מכל צדדיו בחומר אריזה שאינו סופג נוזלים.

(ב) על אף האמור בסעיף קטן (א), רשאי הרופא הווטרינר לאשר בכתב לעסק מכירת מוצרי בשר קפואים בתפוזות בשירות עצמי (להלן - מוצרים קפואים בתפוזות), ובלבד שיתקיימו נוסף על אלה שבדרישת חוק עזר זה, התנאים המפורטים להלן:

- (1) המוצרים הקפואים בתפוזות יוחזקו קפואים בטמפרטורה שאינה עולה על מינוס 18 מעלות צלזיוס;
- (2) כל סוג המוצרים הקפואים בתפוזות יוחזק בתא נפרד שדופנותיו שלמות ואינן מאפשרות ערבוב בין סוג אחד למשנהו;
- (3) לכל סוג מהמוצרים הקפואים בתפוזות יוקצה זוג מלקחיים נפרד שיסומן באופן ברור לשימוש לסוג אחד בלבד;
- (4) מעל אזור המכירה ייתלה שלט בגודל של 30x60 ס"מ לפחות שעליו ייכתב בכתב ברור "שירות עצמי - נא לשמור על הניקיון ולהשתמש במלקחיים בלבד";
- (5) לצורך אריזת המוצרים יוכנו שקיות ניילון אטימות שעליהן יודפסו שם העסק, תאריך המכירה והוראות שימוש, באופן שאינו ניתן למחיקה;
- (6) בעת מילוי סחורה במכלים יש להקפיד שהמוצרים החדשים יוכנסו מתחת למוצרים הנמצאים במכל;

- (7) מעל לכל סוג מוצרים ייתלה שלט בגודל של 20x10 ס"מ לפחות שעליו יירשמו בבירור כל פרטי המוצר והיצרן, בהתאם לצו הגנת הצרכן.
- (ג) העוסק יהיה אחראי למכירת מוצרים קפואים בתפוזות (להלן - האחראי), אשר יבצע את כל אלה:
- (1) העוסק ישגיח על ניקיון אזור המכירה ויקפיד על שימוש במלקחיים לשירות עצמי;
- (2) העוסק ינקח את המלקחיים לפי הצורך, אך לא פחות משלוש פעמים ביום;
- (3) העוסק ימלא את המכלים לפי האמור בסעיף קטן (ב)6;
- (4) העוסק יקפיד על הימצאות שקיות ניילון לאריות המוצרים בכמות מתאימה ועל החתמתם ביום המכירה.
- (ד) העוסק לא יאפשר לצרכן גישה לבריכות דגים או לדגים שטרם נוקו מקשקשים, סנפירים, זימים וקרביים.

אחסון בשר

4. (א) עוסק יאחסן בשר 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 יוחזק בתא נפרד או בחדר קירור על מדפים או על ווים נפרדים; בעת הוצאת בשר מן המקפיא או מחדר קירור לצורך הפשרתו, יופשר הבשר במקרר שהטמפרטורה בו לא תעלה על 7 מעלות צלזיוס.
- (ב) לא יקפיא עוסק בשנית בשר קפוא שהופשר.
- (ג) עוסק יחזיק וימכור בשר קפוא כשהוא במצב קפוא בלבד, למעט בשר שהפשרתו נועדה לשם עיבודו.
- (ד) עוסק לא יוביל בשר אלא ברכב העומד בדרישות תקנות להובלת בשר.
- (ה) הוראות סעיפים קטנים (א) עד (ד) לא יחולו על מוצר בשר שמפאת תהליך עיבודו לא חלה חובה להחזיקו בקירור.
- (ו) עוסק יחזיק מזון המיועד למאכל בעל חיים, במכלים מיוחדים וסגורים או בכל כלי אחר אשר אישר הרופא הווטרינר; המכלים יהיו צבועים בצבע שחור, יאוחסנו בנפרד ועליהם יהיה רשום באופן שאינו ניתן למחיקה ובאותיות בגודל של 10 ס"מ לפחות "בשר שאינו ראוי למאכל אדם".
- (ז) עוסק יחתוך בשר אך ורק על גבי שולחן עשוי נירוסטה המוצב לאורך קיר המצופה בחרסינה או על גבי כל משטח שאושר בידי הרופא הווטרינר סמוך לכיור שיש בו מקור מים זורמים.
- (ח) עוסק יקצה מקומות נפרדים למכירה, חיתוך, פריסה וטחינה של בשר עוף, בשר יונק ודגים; חיתוכם ופריסתם ייעשו בשולחנות נפרדים, וטחינתם תיעשה במטחנות נפרדות.
- (ט) עוסק יציב מכל לאיסוף פסולת בגודל מתאים סמוך לכל שולחן המשמש לחיתוך בשר.
- (י) עוסק יציג בשר במקררים תוך כדי שמירה על הפרדה מוחלטת בין בשר מעובד לבין בשר גולמי.
- (יא) לא תאושר הפשרת בשר אלא לבעלי עסקים אשר ברשותם רישיון יצרן או לבעלי עסקים העוסקים בעיבוד מזון או לכל עסק אחר שאושר בידי הרופא הווטרינר והכל בהתאם לכללי הפשרה כפי שנקבעו בסעיף קטן (א).
- (יב) בעת טחינת בשר לא תעלה הטמפרטורה בחדר טחינת הבשר מעל 12 מעלות צלזיוס ובעת עיבוד בשר לא תעלה הטמפרטורה מעל 16 מעלות צלזיוס.

תנאים תברואיים

5. (א) בשעות העבודה, ילבש כל אדם העוסק בעסק חלוק נקי ששוורליו קצרים ויחגור סינר עשוי גומי או חומר אחר, שאינו סופג נוזלים וקל לנקותו, שאורכו עד מתחת לברכיים, ויחבוש כיסוי ראש נקי המכסה את כל שיער ראשו.
- (ב) העוסק ייחד בעסק ארון לתליית בגדי העובדים.
- (ג) העוסק יתקין בעסקו, ארון שבו יאוחסנו וירוכזו חומרי ניקוי; על הארון יוטבע באותיות מאירות עיניים "חומרי ניקוי" והוא יהיה סגור ונעול, למעט בשעת ניקוי העסק.
- (ד) העוסק ידאג כי בעסק יימצא מיתקן תקין לרחיצת ידיים וכלים, המחובר לרשת המים של הרשות ולמיתקן מים חמים, הכל כפי שאישר מראש הרופא הווטרינר, וסמוך לו יימצאו בכל עת סבון, מברשת לניקוי ציפורניים, ראי, מגבות נייר חד-פעמיות ומכל לאיסוף ניירות.
- (ה) 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.
- (ו) 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, והוא אינו נושא טפיל, נגיף או חיידק של מחלה כאמור; לעניין זה, "מזון" - כהגדרתו בפקודת בריאות הציבור (מזון) [נוסח חדש], התשמ"ג-1983.
- (ז) הוראות סעיפים קטנים (ה) ו-(ו) יחולו גם על מוביל; המוביל יהיה לבוש בבגדי עבודה נקיים.
- (ח) אדם העובד או המטפל בבשר גולמי או מוכרו או מגישו לא יעשה זאת בעת ובעונה אחת בבשר מעובד וכן ינקוט את כל אמצעי ההיגיינה הדרושים לשם מניעת זיהום הבשר.

(ט) עוסק ינקה מטחנות בשר המצויות בעסק משאריות בשר כולל משטחי העבודה והחיתוך, מיד לאחר סיום טחינת הבשר; נוסף על כך בסיום כל יום עבודה, ינקה עוסק כל מטחנת בשר המצויה בעסק כולל משטחי העבודה והחיתוך באמצעות חומר ניקוי מתאים.
(י) עוסק ישמור בכל עת על ניקיון פנים העסק ועל המדרכה הגובלת בו.
(יא) התנאים התברואיים המפורטים בסעיפים קטנים (א) עד (י) מהווים חלק בלתי נפרד מרישיון העסק.

טיפול בדגים שאינם קפואים

6. (א) בעסק שבו נמכרים דגים שאינם קפואים צריך להתקיים כל המפורט להלן, ובלבד שיתקיימו בו תנאים אלה:

- (1) העוסק יציב במקום מכל עם מכסה לאיסוף פסולת בגודל מתאים;
- (2) העוסק יקצה מקום מיוחד, בשטח של שלושה מטרים רבועים לפחות, שבו יתבצע ניקוי הדגים, על גבי שולחן נירוסטה או פלדת אל-חלד בלבד;
- (3) עוסק יחזיק דגים כשהם מקוררים בתוך מקרר ומכוסים בקרח העשוי ממי שתייה בלבד;
- (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".
- (ב) עוסק יחזיק דגים חיים בבריכה מיוחדת המכילה מים זורמים והיא מחוברת לרשת ביוב; ממדי הבריכה, מיקומה והחומרים שמהם היא בנויה, ייקבעו מראש בידי הרופא הווטרינר; בבריכה יהיה מקור אוויר או חמצן.
- (ג) עוסק יכניס דגים חיים לתחום העירייה כשהם מובלים על ידו בבריכת מים הסגורה באופן שימנע שפיכת מים ודגים אל מחוץ לבריכה בזמן הובלתם.
- (ד) בעסק שבו נמכרים דגים קפואים, עוסק יחזיקם במקפא נפרד.
- (ה) עוסק יטפל בדגים, בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981 (להלן - תקנות בדיקת דגים).
- (ו) משלוח דגים שהוכנס לתחום העירייה ילווה בתעודת משלוח חתומה בידי רופא וטרינר מוציא התעודה לפי הנוסח שבתוספת הראשונה לתקנות בדיקת דגים.
- (ז) לא יעטוף עוסק דגים בנייר עיתון, בנייר משומש או בכל סוג נייר אחר שלא יועד למטרה זו ואושר בידי הרופא הווטרינר.

ציוד

7. (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.
- (ב) נוסף על האמור בסעיף קטן (א) ובלי לגרוע מכך, לא ישתמש אדם בעסק, למטרה כלשהי, בלוחות או במשטחי חיתוך או ביתור העשויים עץ או קרטון.
- (ג) לא יחזיק עוסק בעסק מכונות, ציוד או ריהוט, שאינם מיועדים לצורכי העסק או שאינם תקינים לשימוש; סכינים וכלי עבודה אחרים יוצמדו על ידי מיתקן מגנטי לקיר העסק.
- (ד) לא יחזיק עוסק בעסק למשמרת או למטרה אחרת טובין, סחורות או חפצים, שאינם חלק מהעסק או שנקנו מחוץ לעסק שלא לצרכיו.
- (ה) לא יחזיק עוסק ולא ירשה לאחר להחזיק בשר או מוצרי בשר שאינם ראויים למאכל אדם, שהם מזוהמים או שהם אסורים לצריכת אדם לפי הוראות הרופא הווטרינר, למעט בשר המיועד למאכל בעלי חיים והמוחזק כאמור בסעיף 4(ו).
- (ו) רבע משטח העסק לפחות יהיה פנוי מכל חפץ וישמש להמתנת צרכנים בלבד.
- (ז) עוסק יתקין ויפעיל בעסקו מערכת אוורור או מיזוג אוויר.
- (ח) עוסק יתקין ברצפת העסק תעלות ניקוז, להנחת דעתו של הרופא הווטרינר.
- (ט) עוסק יתקין בעסקו ברז מים עם צינור גומי, באופן המאפשר את שטיפת הקירות והרצפה.
- (י) עוסק יתקין על דלתות וחלונות העסק רשתות למניעת כניסה או חדירה של מכרסמים, חרקים, יתושים וכיוצא בהם.

הובלת בשר

8. (א) לא ימסור עוסק בשר להובלה, לא יעמיס ולא ישווק בשר אלא ברכב שבעליו או שמפעילו מחזיק ברישיון עסק בר-תוקף להובלת בשר וכן יהיה בו מד-קור (להלן - רכב קירור).
- (ב) בשר או מוצרי בשר המובלים ברכב קירור על ידי מוביל, יובלו בטמפרטורה, בארגז קיבול ובאריזה שנקבעו בתקנות להובלת בשר.
- (ג) מוביל ועוזריו יבדקו ויוודאו, בטרם יעמיס ואת 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 ינחיתם, על משטחים עם תנועת אוויר חופשית מתחתם.

(ה) מוביל ועוזריו יודאו כי קיימת הפרדה מלאה בארגז הקיבול בין בשר עוף לבין בשר בקר לבין דגים.

זמן הובלה

9. מוביל יסמן את שעת יציאת רכב הקירור מהמשחטה או מהמפעל, וכן את שעת הגעתה לבדיקת משנה; רכב כאמור, שהיה בדרכים זמן ממושך מהרגיל, ייבדק אם לא נפגמה מערכת הקירור ואם המוצרים שהיו ברכב ראויים לשיווק.

סימון בשר

10. (א) גופות של בעלי חיים או חלקיהן, שאושרו למאכל לפי הוראות חוק עזר זה, יהיו מסומנים בחותם או בסימון של בית השחיטה.
(ב) לא יחזיק עוסק בעסק בשר בעלי חיים או חלקיהם ולא ייצרו מהם מוצר מאכל לרבות שימורים, אלא אם כן הם נושאים את החותם או הסימון של בית השחיטה.
(ג) עוסק לא ישווק, לא יארוז ולא יציג למכירה מוצרי בשר, אלא אם כן הם מסומנים בסימון תזונתי בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993.
(ד) על המוצר יצוין שם המוצר, המתאר את מהות המוצר בתיאור נכון ובלתי מטעה;
כמו כן יסומנו תאריך ייצור או תאריך אחרון לשיווק, הכל כפי שנקבע בצו הפיקוח על מצרכים ושירותים (סימון תאריך על מוצרי בשר ומוצרי דגים), התשמ"ד-1984.
(ה) בשר מעובד יסומן בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (בשר מעובד), התשנ"ג-1993.

טיב הסימון

11. הסימון על גבי מוצרי בשר יהיה ברור ובר-קיימא, הוא לא יטושטש על ידי המוצר או על ידי איורים או עקב חומר עזר כתוב, מודפס או מוטבע או עקב סיבה אחרת; היה הסימון על גבי תווית, היא תוצמד היטב למוצר או לאריזתו באופן שלא תהיה ניתנת להסרה.

פסילת בשר והשמדתו

12. (א) מצא הרופא הווטרינר כי בבשר שהוצג למכירה התקיימו התנאים המנויים בסעיף 2, כולם או מקצתם, 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 פיצוי בעד בשר שהושמד כאמור.
(ד) העוסק יישא בהוצאות שהוציאה העירייה לאחסון או להובלת הבשר לשם ביעורו או השמדתו; אישור בכתב מאת הרופא הווטרינר בדבר סכום ההוצאות ישמש ראיה לכאורה לדבר.

בדיקה וטרינרית

13. (א) מצא הרופא הווטרינר בבדיקה וטרינרית כי הבשר ראוי למאכל אדם, תוטבע על תעודת המשלוח או על החשבונית המתייחסת אליו חותמת המחלקה הווטרינרית העירייה, המעידה כי הבשר נבדק והותר למאכל אדם.
(ב) בדיקה וטרינרית תיערך במשרדי המחלקה הווטרינרית של העירייה או במקום אחר בתחום העירייה שאושר בידי המנהל ובשעות שנקבעו ופורסמו מראש לצורך זה על ידי הרופא הווטרינר על ידי תליית מודעה או שלט על הקיר החיצוני סמוך לדלת הכניסה של משרדי המחלקה הווטרינרית של העירייה, או באמצעות פרסום מודעה בעיתון מקומי (להלן - השעות הקבועות).
(ג) על אף האמור בסעיף קטן (ב), לבקשת עוסק או מוביל רשאי הרופא הווטרינר לערוך בדיקה וטרינרית שלא בשעות הקבועות.
(ד) אם מקור הבשר בבית מטבחים או בתי שחיטה לעופות, מוביל או עוסק המכניס בשר לתחום העירייה יציג לפני הרופא הווטרינר תעודה וטרינרית חתומה בידי רופא וטרינר לפני ביצוע בדיקה וטרינרית; אם הבשר מגיע ממפעל לייצור מזון או ממחסן למזון, יציג המוביל או העוסק לפני הרופא הווטרינר תעודת ליווי וטרינר.
(ה) עוסק יחזיק בעסק חשבוניות ותעודות משלוח או צילומן, המעידות כי הבשר עבר בדיקות משנה, הנושאות את חותמת המחלקה הווטרינרית בעירייה, במשך שלושה חודשים מתאריך החתמתן.
(ו) בעד בדיקת משנה של בשר, מוצרי בשר ודגים תשולם אגרה בהתאם לקבוע בתקנה 73 לתקנות שחיטת בהמות ובתקנה 10 לתקנות בדיקת דגים לפי העניין; בעבור בדיקת משנה לעופות ישלם העוסק לעירייה אגרה בשיעור הקבוע בתוספת לחוק העזר; בעד בדיקה וטרינרית שלא בשעות הקבועות, ישלם המבקש אגרה נוספת בסכום הקבוע בתוספת.
(ז) בלי לגרוע מן האמור בסעיפים קטנים (א) עד (ו), היתה הבדיקה הווטרינרית בדיקת משנה, תיערך בדיקת המשנה במשרדי המחלקה הווטרינרית של העירייה או במקום שאושר בידי המנהל, בשעות שנקבעו ופורסמו מראש בידי הרופא הווטרינר.

סמכויות הרופא הווטרינר

14. (א) הרופא הווטרינר רשאי להיכנס בכל עת סבירה לעסק אם יש לו יסוד סביר להניח שמוכרים בו בשר כדי -
(1) לבדוק את הבשר או את מוצריו או ליטול מהם דוגמאות לבדיקה;
(2) לדרוש את העברת הבשר ממקום למקום לשם בדיקה יסודית או בדיקה נוספת או בדיקת מעבדה;
(3) לדרוש הפשרת בשר קפוא או מקורר לצורכי בדיקה;
(4) לברר אם נעשה מעשה שיש בו משום הפרת הוראות חוק העזר הזה, כולן או מקצתן ולנקוט אמצעים הדרושים לקיומן;
(5) לדרוש ביצוע שינויים, תיקונים, ניקוי, החלפת אבזרים או ציוד ודרישה אחרת הנוגעת למצבו התברואי של העסק.
(ב) הרופא הווטרינר רשאי לפעול כאמור בסעיף קטן (א)(1) עד (4) גם לגבי בשר שהובא לבדיקה וטרינרית.
(ג) נלקחו דוגמאות לבדיקת מעבדה לפי סעיפים קטנים (א) או (ב), יאוחסנו על חשבון העוסק במקפא או במקרר של המחלקה הווטרינרית העירונית או בכל מקום אחר שיקבע הרופא הווטרינר עד לקבלת תוצאות בדיקת המעבדה.
(ד) העוסק יישא בהוצאות שהוציאה העירייה לבדיקות כאמור; אישור בכתב מאת הרופא הווטרינר בדבר סכום ההוצאות ישמש ראיה לכאורה לדבר.

איסור הפרעה

15. לא יפריע אדם לרופא הווטרינר או לנציגיו המוסמכים בביצוע עבודתם ולא ימנע בעדם מלהשתמש בסמכויותיהם לפי הוראות חוק עזר זה.

שמירת דינים

16. אין חוק זה בא לגרוע מכל חיקוק אחר אלא להוסיף עליו, ואין במתן הוראה לפי חוק עזר זה כדי לגרוע מחובתו של אדם לקיים הוראת כל דין אחר.

הצמדה למדד

17. (א) תעריפי האגרות הנקובים בסעיף 12(ז)(2) בחוק עזר זה יעודכנו ב-1 בינואר בכל שנה שלאחר פרסום חוק עזר זה (להלן - יום העדכון) לפי שיעור שינוי מדד המחירים לצרכן שמפרסמת הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה (להלן - המדד), מן המדד שפורסם לאחרונה לפני יום העדכון לעומת המדד שפורסם לאחרונה לפני יום העדכון שקדם לו.
(ב) סכום האגרה המעודכן כאמור בסעיף קטן (א) יעוגל לשקל החדש הקרוב.

ביטול

18. בטלים -
(1) חוק עזר לבת ים (פיקוח על מכירת בשר ומוצרי בשר), התשמ"ו-1986;
(2) חוק עזר לבת ים (בדיקת בשר עוף), התש"ן-1990.

הוראת שעה

19. על אף האמור בסעיף 17 יעודכנו תעריפי האגרה שבתוספת ביום פרסומו של חוק עזר זה (להלן - יום העדכון הראשון), לפי שיעור שינוי המדד שפורסם לאחרונה לפני יום העדכון הראשון לעומת המדד שפורסם בחודש מאי 2012.

תוספת

(סעיף 13 (ה))

שיעור האגרה
בשקלים חדשים

0.042

אגרת בדיקת משנה לעופות לכל ק"ג

300

בדיקה וטרינרית שלא בשעות הקבועות

כ"ז בכסלו התשע"ג (11 בדצמבר 2012)

שלמה לחיאני
ראש עיריית בת ים