



חוק המספוא עבר הווה ועתיד

”מהפיכת המזון שמתבשלת על הצלחת שלנו”

פנינה אורן שנידור

מנהלת האגף למזון לבעלי חיים

השירותים הווטרינרים ובריאות המקנה





מבוא:

- מספוא הנו תשומה מרכזית בהליכי הייצור האינטנסיביים של בעלי החיים ותוצרתם.
- מספוא בטוח ובריא, יבטיח מזון בטוח למאכל אדם, יפחית את עלויות הייצור וישפר את בריאות בעלי חיים ורווחתם





המצב החוקי:

- הפיקוח על ייצור ושיווק מזון לבעלי חיים מוסדר כיום בצו המספוא משנת 1971.
- הסמכות על הפיקוח והאכיפה על צו המספוא, נתונה כיום, בידי השירותים הווטרינרים
- על הצעת חוק המספוא החדש, הוחל דין רציפות ולכן הכנסת הנוכחית תמשיך את פעולת החקיקה של הכנסת הקודמת.





עקרונות החוק החדש

- פיקוח על כל צורות הגשת המזון לבעלי חיים בכלל ובפרט אלה המשמשים לייצור מזון לאדם.
- קביעת תקני איכות ובטיחות למזון בדומה לנהוג במדינות אירופה
- הטלת אחריות מלאה על היצרן
- הקמת מערכת אכיפה לפיקוח בהתאם לעיקרון של הזהירות המונעת
- הקמת מערכת ממוחשבת RASFF בנושא בטיחות מזון אשר תיתן התראה מהירה בשעת חירום.





הטלת אחריות על היצרנים:

- ייצור ושיווק מזון בריא, איכותי ובטוח
- יישום מנגנוני נעקבות Traceability
- שקיפות מלאה על תהליך הייצור
- הפעלת מערכת לבקרת איכות ויישום נהלי HACCP
- ביצוע Recall בעת תקלה





אחריות הממשלה:

- הפעלת פיקוח עליון על יצרני מספוא וחקלאים
- רמת הפיקוח תקבע בהתאם למדיניות ניהול סיכונים
- הבטחת בריאות ובטיחות המזון הנאכל על ידי בעלי החיים והמזון המיוצר על ידם





עקרונות היישום

- פיתוח תקנים ונהלים **בשיתוף** בעלי עניין.
- **"חינוך"** שרשרת הייצור והשיווק והחקלאים לתועלות שביישום החוק.
- הקמת מערכת אכיפה לפיקוח ובקרה **שוטף ומהימן**.
- הקמת מערכת ממוחשבת **RASFF** בנושא בטיחות מזון אשר תיתן התראה מהירה בשעת חירום.
- שקיפות: פרסום חריגות, ביטול והתלית היתרים **כאמצעי הרתעה**.





התוצאה!!!

■ פיקוח ועקיבה על ייצור מזון לבעלי חיים "מהמשק לצלחת"

"From Farm To Fork"

■ בעתיד, אפשרות לבצע עקיבות אחר הייצור והשיווק של

מזון לאדם





הגדרות

- **מספוא:** כל חומר או תערובת של חומרים המשמשים להזנת בעלי חיים, לרבות חומר גלם ומזון רפואי
- **חקלאים:** מגדלי בעלי חיים אשר קונים ו/או מכינים מספוא עבור הדרישות הבלעדיות של המשק שלהם
- **יצרני מספוא:** מכוני תערובת, מרכזי מזון, יצרני תוספי מזון, מזון לחיות מחמד, ספקי חומרי גלם, מובילים ומשווקי מספוא
- **חומר מזהם:** שאריות חומרי הדברה, תרופות, מיקוטוקסינים, דיאוקסינים, מתכות כבדות ומחוללי מחלה מעל ה-MRL המותר





הגדרות

- **זיהום צולב**: זיהום חומר גלם או מספוא עם חומר מזהם שלא נועד להיכלל בו.
- **אחזור**: תהליך של הסרת מוצר חשוד כמזוהם משרשרת השיווק וההפצה.
- **קריאה להחזרה RECALL**: החזרת מספוא וחומרי גלם שנמצאו בלתי ראויים להזנת בעלי חיים.





על מי חל החוק ???

סעיף 3 (א) להצעת החוק קובע:

”לא ייצר אדם מזון לבעלי חיים ולא ישווקו, אלא בהיתר מאת המנהל ובהתאם לתנאיו”





בעתיד !!! מי יהיה חייב בהיתר

- **חקלאים** יחויבו בקבלת היתר כתנאי להזנת בעלי חיים.
- **יצרני מספוא**, יחויבו בקבלת היתר כתנאי לייצור ושיווק מזון לבעלי חיים





פטורים מקבלת היתר

- יצרנים ראשוניים של מספוא (ואולם מחויבים להירשם במאגר של השו"ט)
- מגדלי חיות מחמד
- מגדלי בעלי חיים עבור צריכה עצמית





היום !!! מי חייב בהיתר

- יצרני מספוא, מחויבים בקבלת היתר כתנאי לייצור ושיווק מזון לבעלי חיים
- ההיתר יינתן אך ורק אם יצרני המספוא עומדים בדרישות צו המספוא בהתאם לתחום פעילותם.





עקרונות הפיקוח:

- פיקוח ואכיפה ממשלתיים.
- ענישה באמצעות קנסות מנהלתיים.
- מספוא שיימצא מסוכן לבעלי חיים ולאדם: יבוצע RECALL.
- פרסום ממצאי פיקוח לידיעת כלל הציבור: מערכת RASFF, כאמצעי בקרה והתראה.





מטרות הפיקוח :

1. בדיקה לעמידת יצרן בדרישות החוק.
2. קבלת תמונת מצב על המציאות העכשווית במשק/מכון תערובת/מרכז מזון וכו'
3. פיקוח ייעשה לפי רשימת תיוג סגורה ובזמן מוגדר.
4. לפחות אחד מהמבדקים יעשה ללא תיאום מראש עם הלקוח הנבדק.





בדיקות מעבדה:

1. **BSE** : נוכחות של שברי עצמות
2. **תרופות ווטרינריות וקוקסידיוסטטים** : נדרש לוודא מינון נכון במין היעד וזיהום צולב במין שאינו מין היעד
3. **דיאוקסינים, PCBs**
4. **מיקוטוקסינים** ורעלנים בחומרי גלם ומזון מן הצומח
5. **מזהמים אורגנים**, חנקות, חומרי הדברה, radionuclides בחומרי גלם ומספוא.
6. **מזהמים ביולוגים** (סלמונלה, אנטרובקטריה, ליסטריה....).





פיקוח ברמת חקלאים:

1. בדיקת יומן מגדל- תיעוד ורישום נתוני הזנה, מרשמים
2. תחזוקה וניקיון של מתקני האכלה והשתייה.
3. אופן אחסון המזון
4. הפצת מזון במשק
5. בטיחות מזון - דיגום מזון לבדיקת מזהמים במזון
 - 5.1 דיגום לפי מפתח סיכונים.
 - 5.2 הבדיקות יבוצעו במעבדות מוכרות על ידי המנהל.





פיקוח על יצרני מספוא לא רפואי:

1. בחינת עמידה בתנאי תשתית של המתקנים והציוד
2. בחינת תהליכי עבודה במפעל, נהלי ניקיון ועקיבות
3. בחינת תנאי האחסון והאריזה של המזון
4. בחינת תנאי הובלה, העמסה ופריקה של המזון
5. בחינת יישום בקרת האיכות הפנימית במפעל לרבות יישום נהלי RECALL
6. תיעוד- בדיקת יומן ייצור, רכישת חומרי גלם ותעודות משלוח של מוצר סופי, ותיעוד ורישום תלונות
7. דיגום חומרי גלם ומוצרים סופיים לבדיקות מזהמים- ע"פ מפתח סיכונים





פיקוח על יצרני מספוא רפואי ומספוא המכיל חלבון מן החי

1. בחינת עמידה בתנאי תשתית של המתקנים והציוד
2. בחינת תהליכי עבודה במפעל, בחינת יישום נהלי GMP
3. בחינת נהלי ניקיון- דגש על מניעת זיהום צולב
4. תחזוקה וכיול של ציוד המדידה והערבוב
5. בחינת תנאי האחסון והאריזה של המזון
6. בחינת תנאי הובלה, העמסה ופריקה של המזון
7. בחינת תוכנית בקרת האיכות הפנימית בעסק לפי נהלי HACCP
8. בחינת יישום נהלי RECALL להסרת מוצרים פגומים מן המדף
9. תיעוד ושמירת מסמכים- בדיקת יומן ייצור, רכישת חומרי גלם ותעודות משלוח של מוצר סופי, תיעוד מרשמים רפואיים ורישום תלונות
10. דיגום חומרי גלם ומוצרים סופים לבדיקות מזהמים+BSE, ע"פ מפתח סיכונים





לסיכום:

החוק החדש נועד להבטיח את בריאותם של בעלי חיים בכלל ובעלי חיים המשמשים לייצור מזון בפרט, ואת בטיחותם ובריאותם של מוצרי המזון המיוצרים מבעלי חיים או מתוצרתם, מתוך הכרה שייצור ושיווק של מזון לבעלי חיים, היא חוליה מרכזית בהבטחת שרשרת הבטיחות של ייצור מזון מן החי, על פי התפיסה המקובלת בעולם המערבי, של פיקוח ועקיבה "מהמשק לצלחת" (Farm To Fork).



”בטיחות מזון היא אחריות משותפת של כולנו”





בעלי תפקידים באגף המזון לשירותכם:

שם	תפקיד	מיל	טלפון
פנינה אורן שנידור	מנהלת האגף	pninao@moag.gov.il	03-9681768
ד"ר מורן טל	רישום ורישוי מזון ותוספים לבע"ח	morant@moag.gov.il	039681651
ד"ר יואב יקיר	פיקוח על מזון לבע"ח, מרחב צפון	yoavy@moag.gov.il	03-9681723
ד"ר עינת בלך	פיקוח על מזון לבע"ח, מרחב דרום	einatb@moag.gov.il	03-9681723

