



שרותי בריאות הציבור  
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

משרד  
הבריאות  
לחיים בריאים יותר

05.08.2020

**הנחיות- גמישות בדרישות ממחלבות קטנות- כולל חלב מבקר וצאן  
הנחיות לעניין התנאים ברישיון ייצור, לפי סעיף 30 (ב) לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון),  
תשע"ו-2015**

### **1. רקע ומטרות**

בהתאם לסעיף 30 (ב) לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), תשע"ו-2015, ובמסגרת ניהול סיכונים והפעלת עקרון הגמישות לגבי עסקים קטנים, להלן הנחיות לעניין תנאים לרישיון ייצור של מחלבות קטנות. מטרת קביעת התנאים הינה לאזן בין דרישות לתשתית ותהליכי ייצור לבין ייצור מזון בטוח תוך מניעת זיהומים פוטנציאליים בעסק המייצר בהיקף מצומצם.

המסמך חל על יצרנים קטנים המייצרים מגוון מוצרי חלב על בסיס רכיבים חלביים, כולל ייצור חלב ניגר מפוסטר.

### **2. הגדרת מחלבה קטנה**

מחלבה המייצרת בהיקף קטן, ואשר טעונה ברישיון ייצור ע"פ חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015. מחלבה קטנה נכללת בפריט רישוי עסקים 4.6 ו'.

עמידה בכל הקריטריונים הבאים:

#### **2.1 נפח ייצור**

כמות חלב בשנה: עד 600,000 ליטר חלב גולמי נכנס.

#### **2.2 מספר עובדים**

מספר עובדי הייצור אינו עולה על 5, ובתקופות שיא עד 10 עובדים (כגון חג שבועות).

### **3. דרישות במסגרת עקרון הגמישות במחלבה קטנה**

#### **3.1 קבלת חלב גולמי במחלבה**

קבלת חלב תהיה מבעל מכסת חלב על פי דין או ממחלבה קולטת.

#### **בדיקות חובה ורשות**



**משרד  
הבריאות**  
לחיים בריאים יותר

שרותי בריאות הציבור  
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

### בדיקות חובה

ביצוע ותיעוד (מילוי יומן בהתאם לנספח א') :

תדירות	בדיקות חובה
כל משלוח/ מנת ייצור	מדידת טמפרטורה בעת קליטת החלב במחלבה
כל משלוח/ מנת ייצור	**בדיקת חומרים מעכבים, בהתאם לתקנון בדבר איכות חלב פרה/צאן וקבלתו במחלבה, המהדורה המעודכנת ביותר*
כל משלוח/ מנת ייצור	מראה, דם, ריח, גופים זרים
לפחות פעם אחת בחודש	ספירת חיידקים כללית
לפחות פעם אחת בחודש	ספירת תאים סומטיים

\* להלן קישורית לתקנוני איכות חלב בקר וצאן - <https://www.halavi.org.il/category/תקנוני-איכות-חלב/>  
\*\* במידה והרפת / דיר של המחלבה הקטנה מספק/ת חלב גולמי למחלבה קולטת אחרת, בכמות העולה על 70% ממה שהיא מייצרת, ומחלבה קולטת זו מבצעת בדיקות קבלת חלב, ייחשב הדבר כאילו המחלבה הקטנה ביצעה את הבדיקות, ואין חובה עליה לבצע בדיקות נוספות. תיעוד של בדיקות אלה יישמר במחלבה כאמור מעלה.

### בדיקות רשות/המלצה:

בדיקות נוספות כגון: המצאות קולוסטרום, נקודת קיפאון, חמיצות.

### 3.2 פיסטור

חל איסור מוחלט לייצר מוצרי חלב מחלב לא מפוסטר. החלב ורכיביו יעברו פסטור. פסטור החלב יתבצע בהתאם לדרישות החקיקה. פרטים נוספים בנספח למידע (נספח ב').

### ביצוע פעולות ובדיקות- חובה

- בתחילת כל יום יצור או כל משמרת יש לבדוק את תקינות מערכת הפסטור לפי הוראות יצרן המערכת ולפי דרישות החקיקה.
- עבור כל מנת פסטור יש לבדוק את יעילות הפסטור בעזרת ערכה לבדיקת פוספטזה.
- חלה חובת בדיקת תקינות ותיעוד לפעולת הפסטור לפי המפורט להלן: הכנת המערכת, פירוט פסטור לפי מוצרים, טמפרטורה, ניקיון, פעולת ברז החזרה, חתימת הבודק, כל תופעה חריגה או תקלה בתהליך הפיסטור.
- יש לשמור את פלט הרשם במשך 3 חודשים.
- ישנה אפשרות לרישום דיגיטלי. להלן קישורית להנחיה בדבר רשמים דיגיטליים:

<https://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/digital.pdf>

**Food Control Services  
Ministry of Health**

P.O.B 20301 Tel-Aviv 61203  
Call.habriut@moh.health.gov.il  
Tel \*5400 Fax: 02-5655969



**שירות המזון הארצי  
משרד הבריאות**

ת.ד. 20301 תל אביב 61203  
Call.habriut@moh.health.gov.il  
טל: \*5400 פקס: 02-5655969



שרותי בריאות הציבור  
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

משרד  
הבריאות  
לחיים בריאים יותר

- יש לנהל את יומן הייצור בו ירשמו כל הפרמטרים של תהליכי הייצור, תוצאות הבדיקות, פרטי מוצרים ועוד. (דוגמא מצורפת בנספח ג').
- מומלץ אחת לשנה לבצע בדיקה יסודית של תקינות מערכת הפסטור (מומלץ ע"י גורם חיצוני מקצועי).

### **3.3 אחסון:**

#### **חומרי גלם:**

תוספי מזון, מסייעי ייצור, תוספות ורכיבים נוספים (כגון חיידקי מחמצת, אנזימים, סידן כלורי) יאוחסנו באזור נפרד. אין חובה לחדר נפרד. אפשרי גם מדפים ייעודיים או ארון. במידה שחומרי הגלם מחייבים אחסון בטמפ' מבוקרת, האחסון יתבצע כנדרש- במקרר עם תא הקפאה ו/או במקרר עם תא צינון.

#### **חומרי אריזה:**

אחסון חומרי אריזה יתבצע בנפרד מאחסון חומרי גלם. אפשרי חדר נפרד/ מדף או ארון נפרד באזור האריזה.

#### **חומרי ניקוי:**

חומרי ניקוי וחיטוי יישמרו במקום נעול (אין חובה לחדר נפרד).

### **3.4 תהליך הייצור**

החלב הגולמי והמפסטרת חייבים בהפרדה מאזור הייצור. ניתן לבצע הפרדה ע"י מחיצות קשיחות בגובה מינימלי של 2 מטר. על אחראי הפיסטור להיות בעל ידע מקצועי בנושא תפעול מערכת הפסטור ובנושא מניעת הזיהום הצולב במגע בין חלב גולמי לבין חלב מפוסטר.

במידה שמדובר בפיסטור מנתי (באותו מכל/סיר בישול מתבצעים הן הפיסטור והן ההגבנה) ולא מתאפשרת הפרדה פיזית בין החלב הגולמי לחלב המפוסטר, תחוייב הפרדה בזמנים הכוללת ניקוי וחיטוי בין הפסטור לבין תהליכי הייצור בהמשך (על פי עיקרון ההפרדה בזמן).

#### **הפרדה בייצור גבינות עובש:**

רצוי שתהיה הפרדה במקום בין ייצור של גבינות עובש לבין ייצור של שאר המוצרים. אין התנגדות להפרדה בזמנים (עקרון ההפרדה בזמן), בתנאי שיהיו תהליכי ניקוי וחיטוי ונהלי עבודה ברורים.

#### **הבחלת גבינות:**

בהתאם לתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), תשל"ב-1972, יש היתר להשתמש במדפי עץ להבחלת גבינות בלבד, בתנאי שישנם נהלים כתובים ושימים של ניקוי ותחזוקת המדפים.

#### **חלב שתייה**

ישנה אפשרות לסגירת מכלי חלב ניגר שלא במכונה אוטומטית.



### **3.5 תוצרת מוגמרת (תוצ"ג)**

באחריות המחלבה לעמוד בכל דרישות החקיקה בנושא התוצ"ג. כדי לעמוד בדרישות החוק מומלץ אחת לרבעון לבצע בדיקות מעבדה של תוצ"ג, לרבות בדיקות מיקרוביאליות. קביעת חיי מדף הינה באחריות העסק/היצרן.

#### החסנת גבינות/תוצרת מוכנה

מקורי חנות המכירה ('וויטרינה') יכולים לשמש להחסנת התוצרת המוגמרת.

מכירת המוצרים יכולה להתבצע גם בחנות המכירה במקום או במרכז המבקרים. במקרה של שיווק לנקודות מכירה אחרות או ללקוחות אחרים, הובלת חלב ומוצרי חייבת להיות ברכב עם רישיון הובלה בתוקף. אין הגבלה לסוג הרכב, בתנאי שיש לו רישיון הובלה כנדרש בחוק. באחריות המחלבה הקטנה לבצע רישום טמפרטורה ביציאה מהמחלבה ורישום טמפרטורה בהגעה ליעד, תוך שמירה על שרשרת הקירור בהתאם לדרישת החוק. ניתן להשתמש במכל (צידנית) מבודד בעל מכסה הנסגר היטב, עם קרח ובתנאי שנשמרת שרשרת הקירור.

### **3.6 המבנה**

תהיה הפרדה מוחלטת בין מגורי בעלי החיים לבין המחלבה. בכל מקרה, הכניסה למחלבה תהיה נפרדת ולא דרך מגורי בעלי החיים.

#### מרחק ממבנים לגידול בעלי חיים

מומלץ מרחק של לפחות 20 מ' ממבנים לגידול בעלי החיים. נדרש לוודא כי פתחי המחלבה לא יופנו לאזור בעלי החיים.

#### שטח מחלבה קטנה

אפשרי גם שטח חלל ייצור אחד של 30 מ"ר במחלבה זעירה של עד 50,000 ליטר חלב גולמי נכנס בשנה.

המחלבה חייבת להיות במבנה קשית, מואר, מאוורר, אטום לחדירת מזיקים ומעופפים ובעל יכולות ניקוז לכל מערכות המחלבה.

קיימת אפשרות לכיור משותף אחד בחלל הייצור לשטיפת ידיים ולכלים.

גובה תקרה – אפשרי באזורים מצומצמים שגובה התקרה המינימלי יהיה 2 מטר.

#### **לא יהיה מגע בין מזון מעובד לגולמי- לשם מניעת אפשרות של זיהום צולב.**

האידיאל במפעל מזון הינו תזרים חד כיווני מחומרי גלם לתוצר סופי. במידה ותזרים העבודה החד כיווני לתוצר הסופי אינו מתאפשר עקב יצור בחלל אחד, חלה חובה על הקפדה בהפרדה מוחלטת בין התוצר הגולמי והסופי וכל זאת למניעת זיהום צולב.

יש להקפיד על סגירת דלתות כניסה ויציאה במפעל.



שרותי בריאות הציבור  
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

משרד  
הבריאות  
לחיים בריאים יותר

### חדרי שירות, הלבשה ואוכל

במקום חדר הלבשה- אפשרי פינת הלבשה (אך לא בשירותים/בית שימוש).  
חלה חובה על העובד ללבוש בגדי עבודה בכניסה לחדר הייצור.  
בכניסה לאולם הייצור יוצבו אמצעי ניקוי וחיטוי לידים.  
אין חובה למקלחת.

במקום חדר אוכל- אפשרי פינת אוכל. ישנה אפשרות שחנות המכירה או מרכז המבקרים ישמשו כפינת/חדר האוכל לעובד.

### 3.7 שונות

במידה והמחלבה תרצה לבקש אישור לבצע שינויים על מנת להתאימה להקלות של מסמך זה, הדבר יתאפשר לאחר הגשת בקשה מסודרת ואישור משרד הבריאות.

### מוצרי חלב ממקור חיצוני

ניתן לקבל מוצרי חלב מוגמרים מעסק אחר בעל רישיון כחוק לשם חיתוך, אריזה וסימון בתנאים הבאים:

- 1) הפעילות הזו מפורטת בפרשה הטכנית שאושרה במסגרת רישיון הייצור.
- 2) ישנה אפשרות שהפעילות תבצע ע"פ עקרון הפרדה בזמן (מהייצור העצמי).
- 3) יש נוהל עבודה מסודר בעניין.
- 4) קיימת עמידה בכל דרישות החקיקה הרלוונטיות.

### 3.8 טיפול בשפכים:

#### שפכים תעשייתיים:

קיימת אפשרות לטיפול בשפכים תעשייתיים ופיזורם בשטחים, כגון שטח חקלאי.  
כמו כן, במקרה של העדר חיבור למערכת ביוב מוניציפלית, קיימת אפשרות לאיסוף השפכים במכלים, והעברתם למט"ש בהתאם לחוזה עם המט"ש. יש להגיש למחוז בקשה עם פירוט חוזה לגבי הפינוי בביובית ולגבי המט"ש המקבל את השפכים (שיוכל לקלוט ולטפל בהם ברמה הנדרשת למט"ש).

#### טיפול במי גבינה:

כמובן שניתן להשתמש במי גבינה להגמעת בקר וצאן או לשימוש לייצור גבינת מי-גבינה (כגון ריקוטה).

### 3.9

הדרישות של הנחיות האלה באות בנוסף על דרישות כל דין.



**משרד  
הבריאות**  
לחיים בריאים יותר

שרותי בריאות הציבור  
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

### נספח א'- יומן קבלת חלב גולמי

						<b>תאריך</b>
						שעה ←
						סוג ומקור #
						כמות חלב
						טמפרטורה
						מראה כללי
						חומרים מעכבים
						ספירה כללית*
						תאים סומטיים*
						הערות
						<b>*לפחות אחת בחודש</b>

# הכוונה לבקר, עיזים, כבשים, בופאלו מ תנובה, שטראוס, טרה, משק X





## נספח ב' - למידע בלבד (אינפורמטיבי) פיסטור

- חל איסור מוחלט לבצע ייצור מוצרי חלב מחלב לא מפוסטר. החלב ורכיביו יעברו פסטור.
- פסטור החלב יתבצע בהתאם לדרישות החקיקה.
- תנאי מינימום לפסטור:
  - **פסטור רציף**: טמפרטורה של לפחות 73 מעלות צלזיוס, השהייה רצופה של כל חלקיקי החלב בטמפרטורה זו במשך 16 שניות לפחות, תוך זרימה רצופה של החלב דרך המפסטר.
  - **פסטור מנתי**: טמפרטורה של לפחות 63 מעלות צלזיוס, השהייה רצופה של כל חלקיקי החלב בטמפרטורה זו במשך 30 דקות לפחות תוך כדי בחישה מתמדת.
- על מבצע פעולת הפסטור להיות בקיא בהפעלת מערכת הפסטור, רציפה או מנתית.



**משרד  
הבריאות**  
לחיים בריאים יותר

שרותי בריאות הציבור  
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

## נספח ג' יומן פסטור ויומן ייצור

מחלבת \_\_\_\_\_

דו"ח ייצור יומי

						תאריך ←
						שעה
						הפעלת רשם
						ברז מחזיר
						כמות חלב
						מיועד למוצר
						פוספטזה
						כמות מוצר
						פג תוקף
						הערות