

לחיים בריאים יותר



משרד
הבריאות



פעילות מחלקת שירות המזון

גבריאלי צפניה – מפקח המזון המחוזי
לשכת הבריאות המחוזית חיפה



מהם הסיכונים במזון?



סיכונים כימיים

חומרי הדברה, מתכות כבדות, חומרי ניקוי וגירוז, חומרי אריזה



סיכונים ביולוגיים

חיידקים פטוגניים כגון קמפילובקטר, סלמונלה, ליסטריה, קלוסטרידיום, אי.קולי



סיכונים פיזיקליים

חרקים, חלקי מתכת, זכוכית, חלקי עץ, חלקי נייר וקרטון, פלסטיק, שערות, חלקי עט, תכשיטים, בדלי סיגריות



משרד הבריאות

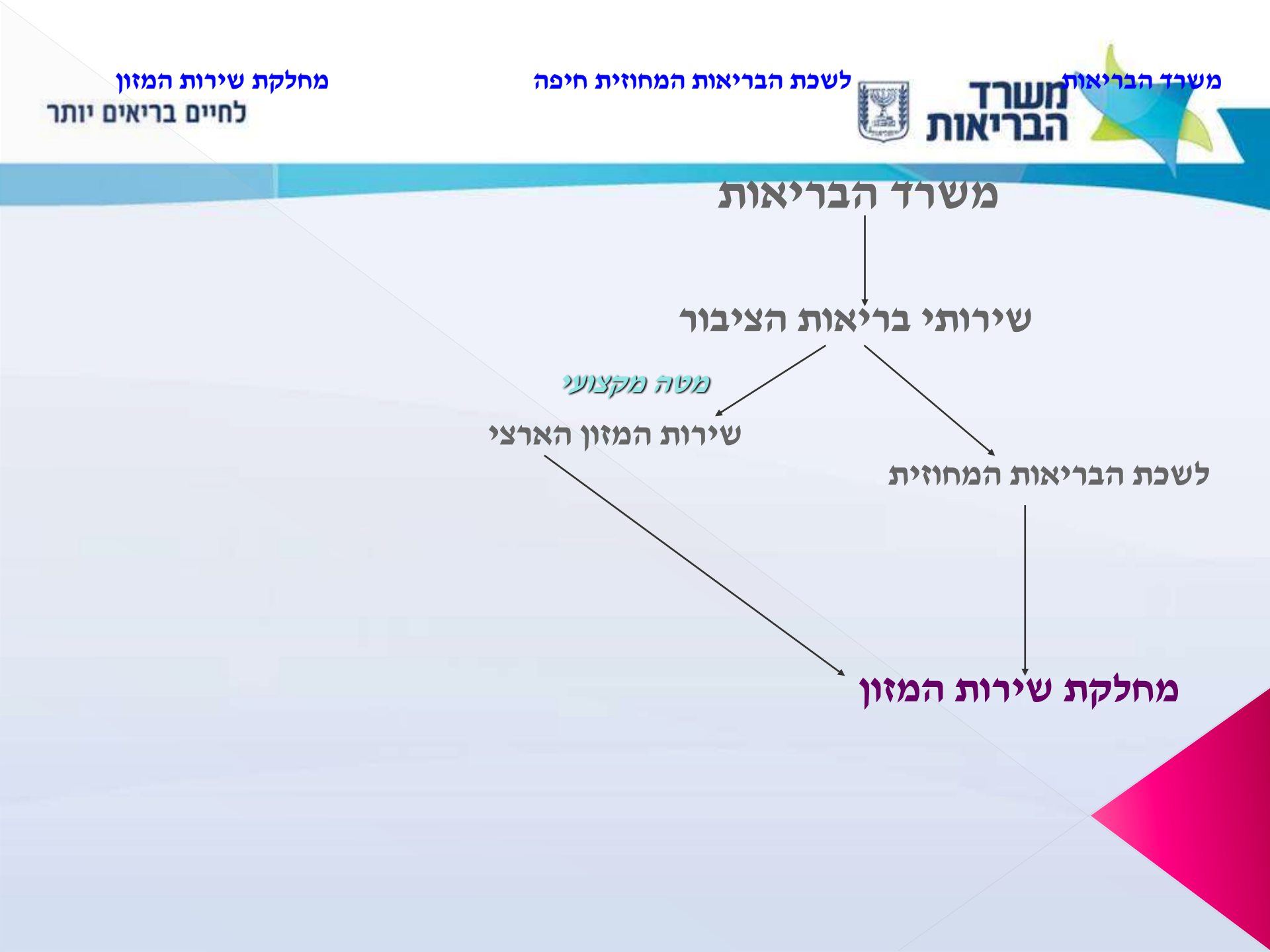
שירותי בריאות הציבור

מטה מקצועי

שירות המזון הארצי

לשכת הבריאות המחוזית

מחלקת שירות המזון





שירות המזון – תחומי פעילות עיקריים



- פיקוח על מפעלי מזון
- טיפול בתלונות ציבור
- יבוא מזון
- ביצוע סקרים
- דיגום שוטף במפעלים

הערה: מידע רב ניתן למצוא באתר הרשמי של משרד הבריאות ברשת.



קוים מנחים לביצוע ביקורות במפעלי מזון

- מטרה: - יצירת נוהל פיקוח אחיד
- בניית בסיס נתונים לצורך רישיונות יצרן



עקרונות הפיקוח: GMP, HACCP

הגדרת פיקוח: בדיקת התאמת הביצוע בשטח לחוקים, תקנים, תקנות ונהלים.



אכיפה



- שימוע לפני צו הפסקה מנהלי
- חקירה
- הגשת כתבי אישום
- הטלת קנסות מנהליים
- השמדות



ביסוס משפטי



○ חקיקה

○ חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015

○ תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972.

○ תקנים ישראלים

○ ת.י. 1145- סימון מזון ארוז מראש

○ ת.י. 5113 - חומרי פלסטיק ומוצרים. ומרכיביהם העשויים פלסטיק, הבאים במגע עם מזון ומשקאות

○ הנחיות





תודה על ההקשבה!

