Draft SI 291 Part 3 **טיוטה לתקן ישראלי ת"י 291 חלק 3**

October 2017 אוקטובר 2017

ICS CODE: -

טיוטה

שימורי דגים: שימורי סרדינים

Canned fish: Canned Sardines

מסמך זה הוא הצעה בלבד

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel

רח' חיים לבנון 42, תל-אביב 69977, טל' 03-6465154, פקס' 03-6412762, www.sii.org.il

זג 2003-w 22/10/2017

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

תקן זה הוכן על ידי הוועדה הטכנית 516 – שימורי דגים, בהרכב זה:

איגוד לשכות המסחר	-	רם און
מעבדות לבריאות הציבור	-	אירנה לבלין
התאחדות התעשיינים בישראל	-	מיכה פלד
משרד הבריאות – שירות המזון	-	יינון יוני (יו"ר)
צבא ההגנה לישראל - ענף מזון	-	אנסטסיה גולברג
רשות ההסתדרות לצרכנות	-	דפנה הר-אבן

כמו כן תרמו להכנת התקן: ריבה בן עזרא, אליאב גדרון.

הדר קיסר ריכזה את עבודת הכנת התקן.

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים

תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius CODEX STAN 94-1981 (Revision 2007), Amendments 2011, 2013, 2016

הודעה על רוויזיה

תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי ת"י 729 ממאי 1992

מילות מפתח:

מוצרי מזון, שימורים, דגים (בשר), בדיקות מזון, סרדינים, תיוי.

Descriptors:

food products, canned foods, fish (meat), food testing, sardines, 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 פרסומו ברשומות.
יש לבדוק אם המסמך 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:

מכון התקנים הישראלי

זכויות יוצרים

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

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

הקדמה לתקן הישראלי

תקן ישראלי זה הוא התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius:
CODEX STAN 94-1981 (Revision 2007), Amendments 2011, 2013, 2016
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.

הערות לאומיות לתקן הישראלי מובאות כהערות שוליים וממוספרות באותיות האלף-בית.

מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום מהדורת התקן הישראלי המקורי ת"י 729 ממאי 1992. מהדורה זו של התקן הישראלי היא אימוץ של התקן הבין-לאומי של ועדת ה- Codex Alimetarius CODEX STAN 94-1981 (Revision 2007), Amendments 2011, 2013,2016, ולפיכך היא שונה מהותית מהמהדורה הקודמת.
להלן מובאים השינויים העיקריים שבין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורה הקודמת:

1) חלות התקן הורחבה והיא מאפשרת שימוש בזני סרדינים נוספים שלא נכללו במהדורת התקן הקודמת;
2) מהדורת התקן הקודמת דנה רק בשימורי סרדינים בשמן, ואילו מהדורת התקן החדשה מאפשרת שימוש בכל תוספת מזון העומדת בתקנים ישראליים רלוונטיים או בתקני קודקס רלוונטיים;
3) למהדורת התקן החדשה נוספו כמה סעיפים, שלא היו קיימים במהדורת התקן הקודמת, הדנים בנושאים שלהלן: בדיקת חישה לדגים, היגיינה וטיפול בתהליך הייצור, קביעת משקל שטוף (עבור מוצרי סרדינים המכילים רוטב) ובדיקת תכולת היסטמינים.

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

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים הדנים בסוגים שונים של שימורי דגים.
חלקי הסדרה הם אלה:

ת"י 291 חלק 1 - שימורי דגים: כללי
ת"י 291 חלק 2 - שימורי דגים: שימורי טונה ובוניטו
ת"י 291 חלק 3 - שימורי דגים: שימורי סרדינים
ת"י 291 חלק 4 - שימורי דגים: שימורי 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 סרדינים ומוצרים מטיפוס סרדינים שארוזים במים, בשמן או בתווך נוזלי מתאים אחר (להלן המוצר).

הערה לאומית:
המשפט השני, המתחיל במילים "It does not apply" והמסתיים במילים "of the can" אינו חל.

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

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 136 חלק 1	-	קופסות אטימות: קופסות פח גליליות עשויות שלושה חלקים למוצרי מזון משומרים
ת"י 143	-	שימורי פירות וירקות
ת"י 172	-	מכלי זכוכית למוצרי מזון ולמשקאות
ת"י 1145	-	סימון מזון ארוז מראש
ת"י 5113	-	חומרי פלסטיק ומוצרים ומרכיביהם העשויים פלסטיק, הבאים במגע עם מזון ומשקאות

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן[א]

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן[ב]

שירות המזון הארצי, משרד הבריאות: הנוהל: יבוא וטרינריה - רשימת הדגים מאושרים ליבוא לישראל מעודכנת ליום 31.01.2014(נספח מס' 10), על עדכוניו

תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכוניהן[ג]

שירות המזון הארצי, משרד הבריאות: קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון, מיום 27/01/08, על עדכוניהם[ד]

שירות המזון הארצי, משרד הבריאות: עדכון ההנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) מ-11 באוגוסט 2014 על עדכוניה[ה]

[א] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:
http://www.old.health.gov.il/download/fcs/laws/health-mazon17A.pdf
(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ב] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:
http://www.old.health.gov.il/download/fcs/laws/health-mazon02A.pdf
(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ג] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:
http://www.old.health.gov.il/download/fcs/laws/health-mazon35A.pdf
(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ד] ראו את הקווים המנחים בכתובת שלהלן:
http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/Reg27012008.pdf
(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ה] ראו את עדכון ההנחיה בכתובת שלהלן:
http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/Reg_10428011_13032011.pdf
(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

שירות המזון הארצי, משרד הבריאות: קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון - עדכון מיום 13/01/082, על עדכוניהם[ו]

תקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981, על עדכוניהן[ז]

הנחיות שירות המזון הארצי- חומרי טעם וריח התשע"ה- 2015, על עדכוניהן.

מסמכים זרים

CAC/RCP 52-2003: Code of practice of fish and fishery products[ח]

FAO Technical paper 585 (2013) – Fish identification tools for biodiversity and fisheries assessments - Review and guidance for decision-makers[ט]

ב1. מונחים והגדרות

מונח והגדרה אלה כוחם יפה בתקן זה:

ב1-1. אצווה

כמות המוצר המיוצרת ביום ייצור אחד.

2. DESCRIPTION

2.1 Product definition

2.1.1 לרשימת זני הדגים המפורטים בסעיף יוסף הזנים האלה:

- Acanthobrama terrae sanctae ~~(סרדין כינרת או לבנון הכינרת)~~
- Clupenela (קילקה)

2.1.2 בסוף הסעיף יוסף:

למרות האמור בסעיף זה, בדגים מזן קילקה (Clupenela) מותר להשאיר את הראש.

2.2 Process Definition

בסוף הסעיף יוסף:

[ו] ראו את עדכון הקווים המנחים בכתובת שלהלן:
http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/Reg_01022007.pdf
(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ז] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:
http://www.health.gov.il/LegislationLibrary/health-mazon16A.pdf
(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ח] ראו את המסמך בכתובת שלהלן:
http://seafood.oregonstate.edu/.pdf%20Links/FAO-Codex-Alimentarius-Code-of-Practice-for-Fish-and-Fishery-Products.pdf
(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ט] ראו את המסמך בכתובת שלהלן:
http://www.fao.org/docrep/019/i3354e/i3354e.pdf
(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

(ראו הגדרה לסטרילליות מסחרית בתקן הישראלי ת"י 143).

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

המשקל המינימלי של הדג לאחר סינון, במוצרים שבהם התווך הנוזלי הוא שמן או מים או שניהם, יהיה 70% מנפח האריזה של המוצר.

במוצרים שבהם התווך והתוספות נצרכים על ידי הצרכן, אין הגבלה על תכולת הדג המינימלית במוצר

3.1. Raw material

בסוף הסעיף יוסף:

דגים מיובאים יהיו מרשימת הדגים המאושרים ליבוא (לפי הנספח בנוהל יבוא דגים) שאושרו על ידי משרד הבריאות ויתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981 על עדכוניהן.

3.2. Other ingredients

בסוף הסעיף יוסף:

-או לתקנים הישראליים הרלוונטיים

3.3. Decomposition

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

1) תכולת ההיסטמינים בדג תתאים לנדרש בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן.

2) התכולה המרבית של מתכות כבדות במוצר תתאים למסמך של משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון – עדכון מיום 13/01/2009, על עדכוניו.

3) מוצרים המכילים דגים שעברו עישון או שהוספה להם תמצית עשן יעמדו בדרישות המסמכים האלה של משרד הבריאות:

- קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון;
- מסמך ההנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) מיום 28/02/2013, על עדכוניו.

4) המוצר לא יכיל טפילים נראים לעין.

4. FOOD ADDITIVES

הכתוב בסעיף אינו חל, לרבות הכתוב בכותרת, ובמקומו יחול:

תוספי מזון וחומרי טעם וריח

תוספי המזון בשימורי סרדינים יתאימו לנדרש בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

- חומרי טעם וריח במוצר, יתאימו לנדרש בהנחיות שירות המזון הארצי לחומרי טעם וריח.

5. HYGIENE AND HANDLING

בסוף הסעיף יוסף: אם קיימת סתירה בין דרישות המסמך CAC/RCP 52-2003 לבין דרישות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לייצור מזון) התשל"ב-1972, על עדכוניהן, דרישות התקנות הן הקובעות.

- הכתוב בסעיף המשנה (ii) אינו חל, ובמקומו יחול:

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

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

In accordance with standards established by the Codex Alimentarius Commission בסוף סעיף המשנה (iii), המילים אינן חלות.

6. LABELLING

המילים "(CODEX STAN 1-1985)" אינן חלות, ובמקומן יחול:

(התקן הישראלי ת"י 1145)

6.1 Name of the food

הכתוב בחמש השורות הראשונות אינו חל, ובמקומו יחול:

א) "סרדינים" [שמור רק עבור המין Sardina pilchardus (Walbaum)]; או

ב) "סרדינים X", כאשר "X" הוא שמה של המדינה, האזור הגאוגרפי, המין, או השם הרווח של המין, או כל שילוב של מאפיינים אלה, באופן שלא יטעה את הצרכן.

ג) שם הדג יסומן בעברית, לפי נספח 10 שבנוהל: יבוא וטרינריה - רשימת הדגים מאושרים ליבוא לישראל, מעודכנת ליום 31.04.2014, על עדכוניו.

ד) סרדינים ממין שפרוט (sprattus sprattus) יסומנו במילים "סרדינים ממין שפרוט".

ה) סרדינים בסגנון שפרוט (מין סרדינים שאינו שפרוט) יסומנו במילים "סרדינים בסגנון שפרוט".

בסוף השורה השישית יוסף:

עבור מוצרים בעלי תווך נוזלי שֶמן, סימון התווך הנוזלי יהיה בהתאם לתכולת המים בשמן, כמפורט להלן:

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

- לאחר סעיף 6.1 יוסף סעיף 6.2 כמפורט להלן:

6.2 סימון נוסף

- יסומנו על האריזה הוראות כיצד לאחסן את המוצר לאחר הפתיחה, או לחלופין הוראות לצרוך את המוצר מיד עם פתיחתו, לפי העניין.
- עבור מוצר המכיל דגים שלמים בלבד, יסומנו מספר הדגים באריזה וגודלם כמפורט בטבלה 1 שלהלן:

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

טבלה 1 – מספר הדגים באריזה וגודלם

גודל הדג	מספר הדגים באריזה
גדול	5-2
בינוני	8-6
קטן	גדול מ-9
הערה לטבלה: בודקים את גודל הדגים באמצעות אריזה בעלת קיבול נומינלי של 125-128 סמ"ק.	

7. SAMPLING, EXAMINATION AND ANALYSES

7.1 Sampling

הכתוב בסעיף, לרבות כותרתו, אינו חל, ובמקומו יחול:

Sampling

הכתוב בסעיף, לרבות כותרתו, אינו חל, ובמקומו יחול:

דגימה לבדיקת המוצר

דוגמים מדגם אקראי מכל אצווה, כמפורט להלן:

- לבדיקת כלל הדרישות, למעט דרישות לתכולת היסטמינים, להימצאות טפילים, לפרמטרים אורגנולפטיים [בדיקות חישתיות (סנסוריות) של ריח וטעם] ולתכולת מתכות כבדות ו-PAH המדגם יהיה בהתאם למפורט בתקן הישראלי ת"י 143 (הערה: נכון ליום פרסום תקן זה, תוכניות הדגימה מפורטות בסעיף 108).

- לבדיקת תכולת ההיסטמינים בדגים ממשפחת הסקומברואידים (Scombroidea) בלבד, לבדיקת הימצאות טפילים ולבדיקת פרמטרים אורגנולפטיים [בדיקות חישתיות (סנסוריות) של ריח וטעם]. דוגמים 6 דוגמות לפחות מכל אצווה.

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

7.2 Sensory and physical examination

בסוף הסעיף יוסף:

אם בעקבות הבדיקה האורגנולפטית מתגלה אי-התאמה בין המסומן על התווית לבין התכולה, עורכים בדיקה לזיהוי הדג בשיטה טקסונומית כמפורט במסמך FAO Technical paper 585.

7.6 Determination of histamine

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

בודקים את תכולת ההיסטמין בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג, 1983, על עדכוניהן - לאחר סעיף 7.6 יוספו סעיפים 7.7 ו-7.8 כמפורט להלן:

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

7.7 בדיקת כושר השתמרות

נוטלים דוגמאות ומדגירים אותן כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143 (הערה: נכון ליום פרסום תקן זה, הדגרת הדוגמאות מפורטת בסעיף 301.1).

לאחר ההדגרה לא ייראו סימני הקלקול האלה: התנפחות האריזה (לחץ חיובי), נזילה, סימנים להתרבות חיידקים או פטריות, סימני התפרקות והתפוררות.

לא יהיו שינוי צבע וצורה, שינוי pH הגדול מ-0.8 יחידות pH או ריח לוואי ביחס לדוגמות שאינן מודגרות.

7.8 בדיקת נפח השכבה המימית במוצר בעל תווך נוזלי שֶמן

בודקים את נפח השכבה המימית במוצר בעל תווך נוזלי שמן (ראו סעיף 6.1.3) באמצעות השהיה של הנוזל המתקבל מבדיקת המשקל לאחר הסינון במשורה בעלת שנתות של 0.5 מ"ל.

ממתינים להפרדה מלאה של השמן וקוראים את נפח השכבה המימית במ"ל.

9. LOT ACCEPTANCE

- בסעיף משנה (i), הכתוב בשורה השנייה, המתחיל במילים "acceptance number (c)" והמסתיים במילים "an AQL of 6.5", אינו חל, ובמקומו יחול:

מהמספר המפורט בתוכניות הדגימה בתקן הישראלי ת"י 143

- בסעיף משנה (ii), הכתוב בשורה השנייה, המתחיל במילים "acceptance number (c)" והמסתיים במילים "an AQL of 6.5", אינו חל, ובמקומו יחול:

מהמספר המפורט בתוכניות הדגימה המפורטות בתקן הישראלי ת"י 143

- בסוף סעיף משנה (iv) יוסף:

לרבות השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפים אלה המפורטים לעיל בחלק העברי של התקן.

- לאחר סעיף 9 יוסף סעיף 10, כמפורט להלן:

10. דרישות אריזה

המוצר ייארז באריזה המתאימה לעיקור.

אריזה עשויה פח תתאים לדרישות התקן הישראלי ת"י 136 חלק 1.

אם אריזת הפח מצופה בציפוי פולימרי, הציפוי יתאים לתקן הישראלי ת"י 5113. נוסף על כך, הציפוי הפנימי של האריזה יהיה שלם וללא קילופים או חלודה. פגמים באריזת הפח ייבדקו לפי התקן הישראלי ת"י 143, בסעיף הדן בדרישות כלליות לקופסת פח (סעיף 201 א).

אריזות זכוכית יתאימו לתקן הישראלי ת"י 172.

אריזות אלומיניום קשיחות או קשיחות-למחצה, ושקיות גמישות יהיו עמידות בעיקור בחום, ויתאימו לאריזה ולאחסון של מוצרי דגים. האריזות יהיו אטומות בהתאם לתקנים אמריקניים או אירופיים או קנדיים מתאימים.

Annex A - SENSORY AND PHYSICAL EXAMINATION

מתחת לכותרת של Annex A יוסף:

(נורמטיבי)

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

מוסף – תרגום CODEX STAN 94-1981 :Codex Alimentarius (Revision 2016) לעברית

(מוסף זה אינו חלק מהתקן)

מוסף זה הוא תרגום לנוסח האנגלי של התקן הבין לאומי, הכולל בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים.

במקום שיש אי-התאמה בין המקור לבין התרגום, קובע המקור באנגלית.

22/10/2017 זג

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

תוכן העניינים

1. חלות התקן 1
1א. אזכורים נורמטיביים 1
1ב. מונחים והגדרות 2
2. תיאור המוצר 2
3. הרכב וגורמי איכות הכרחיים 3
4. תוספי מזון 4
5. היגיינה 4
6. סימון 4
7. דגימה ובדיקות למוצר 5
8. סבולת הפגמים 8
9. קבלת אצווה 8
10. דרישות אריזה 8
נספח א - בדיקה סנסורית (אורגנולפטית) ופיזיקלית 9

טיוטה

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

1. חלות התקן

תקן זה חל על שימורי סרדינים ומוצרים מטיפוס סרדינים שארוזים במים, בשמן או בתווך נוזלי מתאים אחר (להלן המוצר).

1א. אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 136 חלק 1 - קופסות אטימות: קופסות פח גליליות עשויות שלושה חלקים למוצרי מזון משומרים

ת"י 143 - שימורי פירות וירקות

ת"י 172 - מכלי זכוכית למוצרי מזון ולמשקאות

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

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

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן[א]

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן[ב]

שירות המזון הארצי, משרד הבריאות: הנוהל: יבוא וטריניריה - רשימת הדגים מאושרים ליבוא לישראל מעודכנת ליום 31.01.2014 (נספח מס' 10), על עדכוניו

תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכוניהן[ג]

שירות המזון הארצי, משרד הבריאות: קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון, מיום 27/01/08, על עדכוניהם[ד]

[א] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:
http://www.old.health.gov.il/download/fcs/laws/health-mazon17A.pdf
(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ב] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:
http://www.old.health.gov.il/download/fcs/laws/health-mazon02A.pdf
(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ג] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:
http://www.old.health.gov.il/download/fcs/laws/health-mazon35A.pdf
(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ד] ראו את הקווים המנחים בכתובת שלהלן:
http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/Reg27012008.pdf
(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

שירות המזון הארצי, משרד הבריאות: עדכון ההנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) מ-11 באוגוסט 2014 על עדכוניה[ה]

שירות המזון הארצי, משרד הבריאות: קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון - עדכון מיום 13/01/082, על עדכוניהם[ו]

תקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981, על עדכוניהן[ז]

הנחיות שירות המזון הארצי- חומרי טעם וריח התשע"ה- 2015, על עדכוניהן.

מסמכים זרים

CAC/RCP 52-2003: Code of practice of fish and fishery products[ח]

FAO Technical paper 585 (2013) – Fish identification tools for biodiversity and fisheries assessments – Review and guidance for decision-makers[ט]

2ב. מונחים והגדרות

מונח והגדרה אלה כוחם יפה בתקן זה:

2ב-1. אצווה

כמות המוצר המיוצרת ביום ייצור אחד.

[ה] ראו את עדכון ההנחיה בכתובת שלהלן:

http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/Reg_10428011_13032011.pdf

(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ו] ראו את עדכון הקווים המנחים בכתובת שלהלן:

http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/Reg_01022007.pdf

(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ז] ראו את התקנות בכתובת שלהלן:

http://www.health.gov.il/LegislationLibrary/health-mazon16A.pdf

(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ח] ראו את המסמך בכתובת שלהלן:

http://seafood.oregonstate.edu/.pdf%20Links/FAO-Codex-Alimentarius-Code-of-Practice-for-Fish-and-Fishery-Products.pdf

(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

[ט] ראו את המסמך בכתובת שלהלן:

http://www.fao.org/docrep/019/i3354e/i3354e.pdf

(בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

2. תיאור המוצר

2.1 הגדרת המוצר

2.1.1 סרדינים משומרים או מוצרים מטיפוס סרדינים משומרים מוכנים מדגים קפואים או טריים מהמינים האלה:

- Sardina pilchardus
- Sardinops melanostictus, S. neopilchardus, S. ocellatus, S. sagax, S. caeruleus,
- Sardinella aurita, S. brasiliensis, S. maderensis, S. longiceps, S. gibbosa
- Clupea harengus
- Clupea bentincki
- Sprattus sprattus
- Hyperlophus vittatus
- Nematalosa vlaminghi
- Etrumeus teres
- Ethmidium maculatum
- Engraulis anchoita, E. mordax, E. ringens
- Opisthonema oglinum
- Acanthobrama terrae sanctae (סרדין כינרת או לבנון הכינרת)
- Clupenela (קילקה)

2.1.2 הראש והזימים יוסרו לגמרי; אפשר להסיר מהדגים את הקשקשים או/וגם את הזנב. מותר להסיר מהדגים את המעיים. אם הוסרו המעיים, הדגים יהיו נקיים למעשה מחלקים פנימיים, למעט ביצי דגים, טחול, או כליות. אם לא הוסרו המעיים יהיו הדגים נקיים ממזון מעוכל או לא מעוכל.

למרות האמור בסעיף זה, בדגים מזן קילקה (Clupenela) מותר להשאיר את הראש.

2.2 הגדרת התהליך

המוצרים ייארזו במכלים אטומים הרמטית, לאחר שעברו תהליך עיבוד מספיק כדי להבטיח סטריליות מסחרית (ראו הגדרה לסטריליות מסחרית בתקן הישראלי ת"י 143).

2.3 צורת המוצר

כל צורה של המוצר אפשרית, אם מתקיימים התנאים שלהלן:

i. המכל יכיל שני דגים לפחות; וכן

ii. המכל יעמוד בכל דרישות תקן זה; וכן

iii. המוצר יתואר כראוי בתווית כדי למנוע בלבול או הטעיה של הצרכן; וכן

iv. המכל יכיל רק מין אחד של דג.

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

3. דרישות הרכב ואיכות

המשקל המינימלי של הדג לאחר סינון, במוצרים שבהם התווך הנוזלי הוא שמן או מים או שניהם, יהיה 70% מנפח האריזה של המוצר.

במוצרים שבהם התווך והתוספות נצרכים על ידי הצרכן, אין הגבלה על תכולת הדג המינימלית במוצר.

3.1 חומרי מוצא

הדגים המשמשים להכנת המוצרים יהיו דגים בריאים,מהמינים שנמנו בסעיף-משנה 2.1, וראויים למאכל אדם.

דגים מיובאים יהיו מרשימת הדגים המאושרים ליבוא (לפי הנספח בנוהל יבוא דגים) שאושרו על ידי משרד הבריאות ויתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981 על עדכוניהן.

3.2 רכיבים נוספים

התווך הנוזלי וכן כל שאר המרכיבים שנעשה בהם שימוש במוצר יתאימו לשימוש במזון ויתאימו לתקני הקודקס הרלוונטיים או לתקנים הישראליים הרלוונטיים.

3.3 סבולת תוצרי פירוק (מזהמים)

1) תכולת ההיסטמינים בדג תתאים לנדרש בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן.

2) התכולה המרבית של מתכות כבדות במוצר תתאים למסמך של משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון – עדכון מיום 13/01/2009, על עדכוניו.

3) מוצרים המכילים דגים שעברו עישון או שהוספה להם תמצית עשן יעמדו בדרישות המסמכים האלה של משרד הבריאות:

- קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון;
- מסמך ההנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) מיום 28/02/2013, על עדכוניו.

4) המוצר לא יכיל טפילים נראים לעין.

4. תוספי מזון וחומרי טעם וריח

- תוספי המזון בשימורי סרדינים יתאימו לנדרש בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.
- חומרי טעם וריח במוצר, יתאימו לנדרש בהנחיות שירות המזון הארצי לחומרי טעם וריח.

5. היגיינה

מומלץ שהמוצרים המיוצרים בהתאם לתקן זה, יוכנו ויטופלו בהתאם לדרישות הרלוטיות של המסמכים הבאים: General principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969) ,

Code of Practice of Fish and Fishery Products (CAC/RCP 52-2003) ,

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

Code of Hygienic Practice for Low Acid and Acidified Low Acid Canned Foods (CAC/RCP 23-1979, וכן מסמכי קודקס רלוונטיים נוספים בנושא Hygienic Practice. הפסקה תורגמה כלשונה מתקן הקודקס- ללא שינויים לאומיים

אם קיימת סתירה בין דרישות המסמך CAC/RCP 52-2003 לבין דרישות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לייצור מזון) התשל"ב 1972, על עדכוניהן, דרישות התקנות הן הקובעות.

המוצרים יתאימו לקריטריונים מיקרוביולוגיים שונים שנקבעו בהתאם לקווים המנחים Principles for the establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

המוצר הסופי יהיה נטול חומרים זרים כלשהם שעלולים להזיק לבריאות הציבור.

לפי שיטות הבדיקה המפורטות בתקני הקודקס הרלוונטיים, המוצר יהיה:

(i) נקי ממיקרואורגניזמים היכולים להתפתח בתנאים רגילים של אחסון.

(ii) תכולת ההיסטמין במוצר הסופי תתאים לנדרש בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים) התשמ"ג 1983, על עדכוניהן.

(iii) ללא חומרים זרים, לרבות חומרים הנגזרים ממיקרואורגניזמים בכמויות העלולות להזיק לבריאות הציבור.

(iv) אריזת המוצר תהיה ללא פגמים העלולים לפגוע באטימותה.

6. סימון

נוסף על הדרישות המפורטות בתקן הישראלי ת"י 1145, חלות הדרישות הבאות:

6.1 שם המוצר

שם המוצר יהיה:

א) "סרדינים" [שמור רק עבור המין Sardina pilchardus (Walbaum)]; או

ב) "סרדינים X", כאשר "X" הוא שמה של המדינה, האזור הגאוגרפי, המין, או השם הרווח של המין, או כל שילוב של מאפיינים אלה, באופן שלא יטעה את הצרכן.

ג) שם הדג יסומן בעברית, לפי נספח 10 שבנוהל: יבוא וטרינריה - רשימת הדגים מאושרים ליבוא לישראל, מעודכנת ליום 31.04.2014, על עדכוניו.

ד) סרדינים ממין שפרוט (sprattus sprattus) יסומנו במילים "סרדינים ממין שפרוט".

ה) סרדינים בסגנון שפרוט (מין סרדינים שאינו שפרוט) יסומנו במילים "סרדינים בסגנון שפרוט".

שם התווך הנוזלי יהיה חלק משם המזון.

עבור מוצרים בעלי תווך נוזלי שֶמן:

עבור מוצרים בעלי תווך נוזלי שֶמן, סימון התווך הנוזלי יהיה בהתאם לתכולת המים בשמן, כמפורט להלן::

- "... בשמן" (בציון שם הדג) כאשר כמות המים בתווך הנוזלי אינה גדולה מ- 15% ממשקל הדג לאחר סינון.
- במוצרים שבהם כמות המים בתווך הנוזלי היא 10%-15% ממשקל הדג לאחר סינון, המים יסומנו ברשימת הרכיבים.

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

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

אם הדג מעושן, או בטעם מעושן, מידע זה יופיע על התווית, קרוב לשם המוצר.
נוסף על כך, התווית תכלול תיאורים אחרים שימנעו בלבול או הטעיה של הלקוח.

6.2 סימון נוסף

- יסומנו על האריזה הוראות כיצד לאחסן את המוצר לאחר הפתיחה, או לחלופין הוראות לצרוך את המוצר מיד עם פתיחתו, לפי העניין.
- עבור מוצר המכיל דגים שלמים בלבד, יסומנו מספר הדגים באריזה וגודלם כמפורט בטבלה 1 שלהלן:

טבלה 1 – מספר הדגים באריזה וגודלם

גודל הדג	מספר הדגים באריזה
גדול	5-2
בינוני	8-6
קטן	גדול מ-9
הערה לטבלה: בודקים את גודל הדגים באמצעות אריזה בעלת קיבול נומינלי של 128-125 סמ"ק.	

7. דגימה ובדיקות למוצר

7.1 דגימה לבדיקת המוצר

דוגמים מדגם אקראי מכל אצווה, כמפורט להלן:

- לבדיקת כלל הדרישות, למעט דרישות, לתכולת היסטמינים, להימצאות טפילים, לפרמטרים אורגנולפטיים [בדיקות חישתיות (סנסוריות) של ריח וטעם] ולתכולת מתכות כבדות ו-PAH המדגם יהיה בהתאם למפורט בתקן הישראלי ת"י 143 (הערה: נכון ליום פרסום תקן זה, תוכניות הדגימה מפורטות בסעיף 108)
- לבדיקת תכולת ההיסטמינים בדגים ממשפחת הסקומברואידים (Scombroidea) בלבד, לבדיקת הימצאות טפילים ולבדיקת פרמטרים אורגנולפטיים [בדיקות חישתיות (סנסוריות) של ריח וטעם]. דוגמים 6 דוגמות לפחות מכל אצווה.
- לבדיקת תכולת מתכות כבדות ו-PAH. הבדיקות ייערכו עבור כל שיטת ייצור. דוגמים דגימה אחת עבור כל שיטת ייצור פעם בשנה לפחות.

7.2 בדיקה סנסורית (אורגנולפטית) ופיזיקאלית

דגימות הנלקחות לבדיקות סנסוריות (אורגנולפטיות) ופיזיקאליות יוערכו על ידי אנשים שהוכשרו לבצע בדיקות מסוג זה ובהתאם לנהלים שהוגדרו בנספח א' וכן ב-
Guidelines for the Sensory Evaluation of fish and Shellfish in Laboratories (CAC/GL 31-1999).

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

אם בעקבות הבדיקה האורגנולפטית מתגלה אי-התאמה בין המסומן על התווית לבין התכולה, עורכים בדיקה לזיהוי הדג בשיטה טקסונומית כמפורט במסמך FAO Technical paper 585.

7.3 קביעת המשקל נטו

המשקל נטו (המשקל הנקי) ייקבע בשיטה הבאה:

1. שוקלים מכל שלא נפתח.
2. פותחים את המכל ולהוציא את תוכנו.
3. שוקלים את המכל הריק (כולל המכסה) לאחר שהוסרו ממנו נוזלים עודפים ובשר שנבדק.
4. מפחיתים את משקל המכל הריק מהמשקל של מכל שלא נפתח. התוצאה תהיה משקל הנטו של התכולה.

נפח החלל העליון (headspace) של המוצר, במרווח שבין פני התווך הנוזלי לבין החלק העליון של האריזה, יהיה הנפח המינימלי הדרוש לייצור המוצר מבחינה טכנולוגית.

7.4 קביעת המשקל לאחר סינון

המשקל לאחר סינון של כל יחידת הדגימה ייקבע בשיטה הבאה:

1. מקפידים שהמכל יהיה בטמפרטורה של 20° צ' עד 30° צ' למשך 12 שעות לפחות לפני הבדיקה.
2. פותחים את המכל והופכים אותו כדי לפזר את התכולה על מסננת עגולה עם חורים ריבועיים בגודל 2.8×2.8 מ"מ שנשקלה מראש.
3. מטים את המסננת בזווית של כ-17°-20° לאפשר סינון של הדג למשך שתי דקות, שנמדדות מהרגע שהמוצר נשפך אל המסננת.
4. שוקלים את המסננת המכילה את הדג המסונן.
5. משקל הדג לאחר סינון מתקבל על ידי חיסור משקל המסננת מהמשקל של המסננת עם הדג המסונן.

7.5 קביעת משקל שטוף לאחר סינון (לאריזות עם רטבים)

1. מקפידים שהמכל יהיה בטמפרטורה של 20° צ' עד 30° צ' למשך 12 שעות לפחות לפני הבדיקה.
2. פותחים את המכל ולהפוך אותו, ולשטוף את הרוטב ולאחריו את התכולה התכולה כולה במי ברז חמים (בסביבות 40° צ') באמצעות בקבוק שטיפה (למשל מפלסטיק) מעל מסננת עגולה שנשקלה.
3. שוטפים את תכולת המסננת במים חמים עד שלא יישאר עוד רוטב. במידת הצורך, יש להפריד מרכיבים אופציונליים (תבלינים, ירקות, פירות) באמצעות מלקטת. מטים את המסננת בזווית של כ-17°-20° לאפשר סינון של הדג למשך שתי דקות, שנמדדות מהרגע שבו נוהל השטיפה הסתיים.
4. סופגים את המים הנותרים מתחת למסננת באמצעות מטלית נייר. שוקלים את המסננת המכילה את הדג המסונן והשטוף.
5. המשקל המסונן והשטוף מתקבל על ידי החסרת משקל המסננת ממשקל המסננת והמוצר המסונן.

7.6 קביעת תכולת היסטמינים

בודקים את תכולת ההיסטמין בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג, 1983, על עדכוניהן

7.7 בדיקת כושר השתמרות

נוטלים דוגמות לבדיקת כושר השתמרות כמפורט בסעיף 7.1 (בחלק העברי של התקן) (מדגם ב), ובודקים אותן כמפורט להלן:

נוטלים דוגמות לפי מדגם משנה (1) ומדגירים אותן במשך 10 ימים בטמפרטורה של 35°-37°) צ' או במשך 14 ימים בטמפרטורה של 30° צ'.

נוטלים דוגמות נוספות לפי מדגם משנה (2) ומדגירים אותן במשך 5 ימים בטמפרטורה של 55° צ'.

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

נוטלים דוגמות נוספות לפי מדגם משנה (3) ללא הדגרה, לשם השוואה בלבד.
לאחר ההדגרה לא ייראו סימני הקלקול האלה: התנפחות האריזה (לחץ חיובי), נזילה, סימנים להתרבות חיידקים או פטריות, סימני התפרקות והתפוררות.
לא יהיו שינוי צבע וצורה, שינוי pH הגדול מ-0.8 יחידות pH או ריח לוואי ביחס לדוגמות שאינן מודגרות.

7.8 בדיקת נפח השכבה המימית במוצר בעל תווך נוזלי שֶמן

בודקים את נפח השכבה המימית במוצר בעל תווך נוזלי שמן (ראו סעיף 6.1.3) באמצעות השהיה של הנוזל המתקבל מבדיקת המשקל לאחר הסינון במשורה בעלת שנתות של 0.5 מ"ל.
ממתינים להפרדה מלאה של השמן וקוראים את נפח השכבה המימית במ"ל.

8. סבולת הפגמים

יחידת דגימה תיחשב לפגומה אם תופיע בה אחת מהתכונות המוגדרות להלן:

8.1 חומר זר

הנוכחות ביחידת הדגימה של כל חומר שאינו נגזר מדג, או לחלופין חומר שלא צריך להימצא במוצר על פי תיאור המוצר, וניתן לזהותו בקלות בכל שיטה, כולל הגדלה, המעיד על אי עמידה בדרישות של תנאי ייצור נאותים וכללי היגיינה.

8.2 ריח/טעם

נוכחות ריחות או טעמים עיקשים וברורים המצביעים על ריקבון או עיפוש ביחידת הדגימה.

8.3 מרקם

1. מרקם הבשר רך יתר על המידה, באופן שאינו אופייני למין הדג שבמכל.
2. מרקם הבשר קשה או סיבי יתר על המידה, באופן שאינו אופייני למין הדג שבמכל.

8.4 שינוי צבע

נוכחות של שינוי צבע ברור המצביע על ריקבון או עיפוש או מכתמי סולפיד של הבשר בכמות העולה על 5% מהמשקל לאחר סינון של יחידת הדגימה.

8.5 גבישי סטרוויט

יחידת דגימה שנמצאו בה קריסטלים מסוג סטרוויט (Struvite) – כל קריסטל מסוג סטרוויט גדול מ-5 מ"מ באורכו.

9. קבלת אצווה

אצווה תיחשב כעומדת בדרישות תקן זה כאשר:

1. המספר הכולל של יחידות הדגימה הפגומות קטן ממספר הדחייה מספר הדחייה במדגם המצטבר כמפורט בתוכניות הדגימה בתקן הישראלי ת"י 143.
2. המספר הכולל של יחידת דגימה שאינן ממלאות את קביעת הסימון וכפי שהוגדרו בסעיף 5.4 קטן ממספר הדחייה מספר הדחייה במדגם המצטבר כמפורט בתוכניות הדגימה בתקן הישראלי ת"י 143
3. המשקל הנקי הממוצע או המשקל הממוצע לאחר סינון בכל יחידות הדגימה שנבדקו אינו פחות מהמשקל המוצהר, ובתנאי שאין מחסור בלתי סביר בכל מכל בודד.
4. הדרישות של תוספי מזון, היגיינה וסימון מסעיפים 4, 5 ו-6 מתמלאות, לרבות השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפים אלה המפורטים לעיל בחלק העברי של התקן.

10. דרישות אריזה

המוצר ייארז באריזה המתאימה לעיקור.

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

אריזה עשויה פח תתאים לדרישות התקן הישראלי ת"י 136 חלק 1.
אם אריזת הפח מצופה בציפוי פולימרי, הציפוי יתאים לתקן הישראלי ת"י 5113. נוסף על כך, הציפוי הפנימי של האריזה יהיה שלם וללא קילופים או חלודה. פגמים באריזת הפח ייבדקו לפי התקן הישראלי ת"י 143, בסעיף הדן בדרישות כלליות לקופסת פח (סעיף 201 א).
אריזות זכוכית יתאימו לתקן הישראלי ת"י 172.
אריזות אלומיניום קשיחות או קשיחות-למחצה, ושקיות גמישות יהיו עמידות בעיקור בחום, ויתאימו לאריזה ולאחסון של מוצרי דגים. האריזות יהיו אטומות בהתאם לתקנים אמריקניים או אירופיים או קנדיים מתאימים.

טיוטה

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

נספח א - בדיקה סנסורית (אורגנולפטית) ופיזיקלית

(נורמטיבי)

1. בדיקה יסודית של החלק החיצוני של האריזה לאיתור פגמים בשלמות המכל או קצוות האריזה, שעלולים להתעוות .
2. יש לפתוח את קופסת השימורים ולהשלים את קביעת המשקל בהתאם לנהלים שהוגדרו בסעיפים 7.3 ו-7.4.
3. יש לבדוק אם יש שינויי צבע במוצר.
4. יש להוציא בזהירות את המוצר ולקבוע את מין המוצר בהתאם לשיטה שהוגדרה בסעיף 7.5.
5. יש לבדוק אם במוצר יש שינויי צבע, חומר זר וגבישי סטרוביט. הנוכחות של עצם קשה היא אינדיקטור לעיקור לקוי ותדרוש הערכת סטריליות מסחרית.
6. יש להעריך את הריח, הטעם והמרקם בהתאם Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories *(CAC/GL 31-1999)*.

טיוטה

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

CODEX ALIMENTARIUS
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

Food and Agriculture Organization of the United Nations
World Health Organization

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

STANDARD FOR CANNED SARDINES AND SARDINE-TYPE PRODUCTS

CODEX STAN 94 – 1981

Formerly CAC/RS 94-1978.
Adopted 1981. Revisions: 1995, 2007. Amendments: 1979, 1989, 2011, 2013, 2016.

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

1. SCOPE

This standard applies to canned sardines and sardine-type products packed in water or oil or other suitable packing medium. It does not apply to speciality products where fish content constitute less than 50% m/m of the net contents of the can.

2. DESCRIPTION

2.1 Product Definition

Canned sardines or sardine type products are prepared from fresh or frozen fish of the following species:

- *Sardina pilchardus*
- *Sardinops melanostictus, S. neopilchardus, S. ocellatus, S. sagax, S. caeruleus,*
- *Sardinella aurita, S. brasiliensis, S. maderensis, S. longiceps, S. gibbosa*
- *Clupea harengus*
- *Clupea bentincki*
- *Sprattus sprattus*
- *Hyperlophus vittatus*
- *Nematalosa vlaminghi*
- *Etrumeus teres*
- *Ethmidium maculatum*
- *Engraulis anchoita, E. mordax, E. ringens*
- *Opisthonema oglinum*

Head and gills shall be completely removed; scales and/or tail may be removed. The fish may be eviscerated. If eviscerated, it shall be practically free from visceral parts other than roe, milt or kidney. If ungutted, it shall be practically free from undigested feed or used feed.

2.2 Process Definition

The products 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) contains at least two fish in each can; and

(ii) meets all requirements of this standard; and

(iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer;

(iv) contains only one fish species.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 Raw material

The products shall be prepared from sound fish of the species listed under sub-Section 2.1 which are 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

The products shall not contain more than 10 mg/100 g of histamine based on the average of the sample unit tested.

3.4 Final Product

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

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

פירוט השינויים הלאומיים לת"י 291 חלק 3: שימורי דגים: שימורי סרדינים

השינויים לאימוץ תקן הקודקס Standard for Canned Sardines and Sardine-Type products Codex Stan 94-1981 משנת 2016

פירוט השינויים			נימוקים לשינויים לאומיים מתחייבים לפי חוק התקנים						נימוקים לשינויים שאינם מתחייבים לפי חוק התקנים			הערות אגף התקינה
מס' הסעיף בתקן הזר	שם הסעיף בתקן הזר	מהות השינוי בתקן הישראלי	קריטריון מס' 1 תרגום לעברית	קריטריון מס' 2 שינוי דרישה לצורך התאמה לחיקוק ישראלי/תקן רשמי (שם החיקוק/התקן)	קריטריון מס' 3 הוספת הפנייה לחקיקה זרה	קריטריון מס' 4 הוספת הפניה לתקינה זרה או לתקן וולונטרי שמאמץ כלשונו תקן זר מעודכן	הקלה על פי החוק (סעיף 8 ה 4)	סנכרון בין מסלולים	המלצה/ הבהרה	אחר		
1 א	אזכורים נורמטיביים	הוסף סעיף אזכורים נורמטיביים הכולל: א. תקנים ישראליים ב. חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים ג. מסמכים זרים		א + ב	ג				בתקנים מקובל להוסיף סעיף אזכורים שמפרט את כל התקנים המפורטים בתקן			
1	Scope	הורחבה חלות התקן גם למוצרים שתכולת הדגים בהם קטנה מ- 50%								בארץ קיימים מוצרי שימורי דגים כגון סלט דגים בהם תכולת הדג קטנה מ- 50%.		
1.ב.1	מונחים והגדרות	הוספה הגדרה לאצווה							המונח אצווה מאוזכר בתקן והוחלט להגדירו לנוחות המשתמשים בתקן.			

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

2.1	product definition	לרשימת הזנים המפורטת בתקן הוספו זני סרדינים נוספים		התאמה למוצרים המשווקים בארץ ולנוהל משרד הבריאות (נוהל יבוא דגים- נספח 10. נוהל זה מפרט את רשימת הדגים המותרים ליבוא לארץ)							
2.2	product definition	הוספה הפניה להגדרה לסטרילית מסחרית בהתאם לת"י 143						ההגדרה הוספה לשם הבהרה. בתקן הקודקס נדרש שהמוצרים יעברו עיקור על מנת להבטיח סטריליות מסחרית. לנוחות המשתמש הוספה הפניה לת"י 143 : שימורי פירות וירקות, בו מופיעה הגדרה לסטריליות מסחרית			
3	Essential composition and quality factors	הוספה דרישה שמשקל הדג לאחר סינון, במוצרים בהם התווך הנוזלי הוא שמן או מים או שניהם, יהיה מינימום 70% מנפח האריזה של המוצר.		בתקן ישנה שיטת בדיקה למשקל לאחר סינון, אך אין דרישה. הדרישה הוספה על בסיס הדרישה הקיימת כיום בצו הגנת הצרכן.							
3	Essential composition and quality factors	הוספה הבהרה שבמוצרים בהם התווך והתוספות נצרכים על ידי הצרכן- אין הגבלה על אחוז הדג במוצר			הקלה. תקן הקודקס מגביל את תכולת הדג ל- 50% לכל הפחות. על מנת לאפשר ייצור של מוצרים , המכילים דגים ורכיבים נוספים, הוחלט להקל במוצרים אלו ולא להגביל את אחוז הדג למעט במוצרים בתוך של שמן ומים, בהם ישנה הגבלה לפי צו הגנת הצרכן					
3.1	raw materials	הוספה דרישה שהדגים המשמשים לייצור המוצר יתאימו לתקנות משרד הבריאות לבדיקות דגים, ויתאימו לרשימת דגים המאושרים ליבוא של משרד הבריאות		התאמה לתקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקות דגים) , ולרשימת דגים המאושרים ליבוא של משרד הבריאות							

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

3.2	other ingredients	הוספה לדרישה שהתווך הנוזלי והמרכיבים האחרים יעמדו בתקני קודקס רלוונטיים, אפשרות להתאמה גם לתקנים ישראליים רלוונטיים.		התאמה לתקנים למזון. ההפניה בתקן הקודקס הינה כללית ולכן גם ההפניה בתקן הישראלי הינה כללית							
3.3	decomposition	התכולה המקסימלית של היסטמין המפורטת בתקן הקודקס, הוחלפה בהפניה לתקנות בדבר היסטמינים בדגים.		התאמה לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים)							
3.3	decomposition	הוספה הפניה למסמך קווים מנחים בדבר תכולת מתכות כבדות במזון		התאמה למסמך משרד הבריאות- קווים מנחים לכמות מירבית של מתכות כבדות במזון							
3.3	decomposition	הוספה הפניה למסמך קווים מנחים לתכולת PAH במוצרים מעושנים		התאמה למסמך משרד הבריאות- קווים מנחים להורדת רמת ה-PAHבמוצרי מזון בזמן תהליכי עישון							
3.3	decomposition	הוסף שלא יהיו טפילים נראים לעין במוצר						דרישה זו הוספה לצורך הבהרה. בתקן הקודקס קיימת דרישה לבדיקה סנסורית (Annex A סעיף 5). מוצר המכיל טפילים נראים לעין לא יעמוד בבדיקה.			
4	food additives	רשימת תוספי המזון המפורטת בתקן הקודקס, הוחלפה בהפניה לתקנות תוספי מזון		התאמה לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון).							
4	food additives	ההפניה לתקן הקודקס לחומרי טעם וריח הוחלפה בהפניה להנחיות משרד הבריאות לחומרי טעם וריח		התאמה להנחיות משרד הבריאות לחומרי טעם וריח							
5	hygiene	הוסף המשפט שבמקרה של סתירה בין דרישות המסמך CAC/RCP 52-2003 לבין תקנות רישוי עסקים, דרישות התקנות הן אלו שקובעות.		התאמה לתקנות רישוי עסקים							

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

5	hygiene	הדרישה לתכולת היסטמין הוחלפה בהפניה לתקנות משרד הבריאות בנושא היסטמינים בדגים		התאמה לתקנות משרד הבריאות בדבר תכולת היסטמינים בדגים							
6	Labelling	ההפניה לתקן הקודקס לסימון, הוחלפה בהפניה לתקן הישראלי ת"י 1145		התאמה לתקן הישראלי ת"י 1145 : סימון מזון ארוז מראש							
6.1	Labelling	סעיפי דרישות הסימון תורגמו לעברית, והמשפט המאפשר לכל מדינה לקבוע את שם המוצר נמחק	תרגום לעברית							מחיקת המשפט אינה שינוי לאומי משום שתקן הקודקס מאפשר לכל מדינה לקבוע את שם המוצר. בתקן הישראלי דרישות הקודקס הושארו כלשונן	
6.1	Name of the food	הוספה דרישה ששם הדג יסומן כמפורט בנוהל יבוא דגים (נספח 10) של משרד הבריאות		התאמה לנוהל יבוא דגים של משרד הבריאות							
6.1	Name of the food	הוספה אפשרות להוסיף מים לשמן, ללא סימון בשם המוצר					הקלה. אפשרות להוסיף מים לתוך הנוזלי ללא סימון בשם המוצר וללא סימון ברכיבים. סיבת ההקלה- התאמה למוצרים המשווקים כיום בארץ.				
6.2	סימון נוסף	הוספה דרישה לסימון הוראות אחסון לאחר הפתיחה							הדרישה הוספה כחיזוק לת"י 1145 , הדורש בסעיף 11.2 לסמן הוראות מיוחדות לאחר פתיחת האריזה. וזאת עקב מקרי הרעלות שעלולים להתרחש לאחר פתיחת המוצר.		
6.2	סימון נוסף	הוספה דרישה לסימון מספר הדגים וגודלם, כאשר המוצר מיוצר מדגים שלמים								הבקשה להוספת דרישה זו הגיעה מארגון צרכנים בארץ, על מנת שלצרכן יהיה את המידע הדרוש לו לגבי המוצר.	

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

7.1	sampling	תוכנית הדגימה של הקודקס הוחלפה בתוכנית הדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143 לשימורי פירות וירקות					הקלה. נושא שיטת הדגימה הגיע לממונה על התקינה. בעקבות בקשת הממונה על התקינה שהגיע מהתעשיה, הוחלט על שינוי תוכנית הדגימה כך שניתן יהיה ליישם את תוכנית הדיגמה תוך לקיחה בחשבון של ניהול סיכונים סביר וייעול. תוכנית הדגימה מיושמת בארץ בארץ שנים רבות והוכיחה את עצמה במשך השנים. התוכנית משמשת שנים רבות הן הבבדיקת יבוא והן בבדיקת מוצרים המיוצרים בארץ				
7.2	SENSORY AND PHYSICAL EXAMINATION	אם יש ספק שהמסומן על האריזה לא תואם את התכולה, ניתן לערוך בדיקה לזיהוי הדג בשיטה טקסונומית כמפורט במסמך FAO Technical paper 585			הפניה למסמך ה- FAO בכל הנוגע לזיהוי דגים						
7.6	Determination of histamine	דרישות הקודקס לתכולת הסיטמין הוחלפו בשרישות להיסטמין בהתאם לתקנות משרד הבריאות		התאמה לתקנות משרד הבריאות (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים)							
7.8	בדיקת כושר השתמרות	הוספה הפניה לת"י 143 לבדיקה ודגימה לכושר השתמרות (בדיקת כושר ההשתמרות הינה בדיקה שהמוצר אכן נמצא במצב של סטריליות מסחרית) ודרישות מהמוצר לאחר ההדגרה, המבוססות על ת"י 143.					הבהרה. הדרישה לסטריליות מסחרית מפורטת בסעיף 2.1. הדרישה לאינקובציה מופיעה במסמך הקודקס 1- 1969. פירוט הבדיקה לכושר השתמרות הוספה להבהרה בלבד ולנוחות המשתמש.				
7.9	בדיקת נפח השכבה המימית בשמן	הוספה שיטת בדיקה לנפח השכבה המימית בשמן					בעקבות הקלה על כמות המים בשמן הוספה שיטת הבדיקה.				

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com

9	Lot Acceptance	ההפניה לשיטת הדגימה של AQL 6.5 הוחלפה בהפניה לשיטת הדגימה המפורטת בת"י 143.						הקלה. נושא שיטת הדגימה הגיע לממונה על התקינה. בעקבות בקשת הממונה על התקינה שהגיע מהתעשיה, הוחלט על שינוי תוכנית הדגימה כך שניתן יהיה ליישם את תוכנית הדיגמה תוך לקיחה בחשבון של ניהול סיכונים סביר וייעול. תוכנית הדגימה מיושמת בארץ בארץ שנים רבות והוכיחה את עצמה במשך השנים. התוכנית משמשת שנים רבות הן הבבדיקת יבוא והן בבדיקת מוצרים המיוצרים בארץ			
10	דרישות אריזה	הוספו דרישות לאריזות המוצרים הכוללות הפניה לתקנים ישראליים לאריזות מזון		התאמה לתקנים ישראליים רשמיים (ת"י 136 חלק 1, ת"י 5113 ת"י 143)							הדרישות לאריזות קשיחות למחצה זהות במהותן לנדרש בתקן הקודקס (codex stan 17-1993

PDF created with pdfFactory trial version www.pdffactory.com