



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

מערך רגולציה בריאות (מזון, משקאות משכרים ותמרוקים)

Health Regulation Directorate (Food, Alcoholic Beverages and Cosmetics)

י"א בתמוז, התשפ"ו
25/06/2026
סימוכין: 317841126

הבהרה לציבור משווקי המזון

דגשים לשמירה על תקינות ובטיחות מזון ארוז מראש בנקודות מכירה

1. רקע

בעקבות בחינת אירועים שאירעו לאחרונה, שבהם עלה חשש לפגיעה בשלמותם של מוצרי מזון ארוזים לאחר שלב הייצור או היבוא, נמצא מקום לחדד מספר היבטים מעשיים הנוגעים לטיפול במזון ארוז מראש בנקודות המכירה.

חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, ("החוק") מבוסס, בין היתר, על גישה של אחריות העוסק במזון וניהול סיכונים לאורך שרשרת המזון, ומטיל על משווקי מזון חובות שונות שנועדו להבטיח את תקינותו, איכותו ובטיחותו של המזון המשווק לציבור.

בכלל זה, קובע החוק הוראות לעניין חובות משווק, מכירת מזון, עקיבות מזון והחזקת מזון, כמפורט בפרק ה' ובפרק ז' לחוק.

לצד סיכונים בטיחות מזון "קלאסיים", קיימים גם סיכונים של פגיעה מכוונת במזון, המחייבים מודעות, ערנות ונקיטת אמצעי מנע מתאימים.

מבלי לגרוע מכלל הוראות הדין החלות על משווק מזון, מובאים להלן דגשים יישומיים לעניין קבלת מזון, אחסונו, הצגתו למכירה, זיהוי מוצרים חשודים ואופן הטיפול במוצרים אלו לצד אמצעים להפחתת סיכונים של פגיעה מכוונת.

הפעולות המפורטות במסמך זה משקפות פעולות המצופות ממשווק לצורך עמידה בחובה זו, ויישומם עשוי להיחשב, בין היתר, כנקיטת אמצעים סבירים בהתאם להוראות סעיף 132 לחוק.

2. קבלת מזון

בעת קבלת מזון ארוז מראש, על המשווק לוודא, בין היתר, כי:

- המזון התקבל מיצרן, יבואן או ספק מזון הפועל כדין.
- המזון מסומן בהתאם לדרישות הדין.
- אריזות המזון שלמות ותקינות, לרבות תקינות הסגירה, האטימה או הוואקום, ככל שאלו נדרשים לסוג המוצר.



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

מערך רגולציה בריאות (מזון, משקאות משכרים ותמרוקים)

Health Regulation Directorate (Food, Alcoholic Beverages and Cosmetics)

- לא קיימים סימנים לפגיעה במוצר או באריזתו.

3. דגשים נוספים למניעת פגיעה מכוונת:

- יש לעבוד, ככל הניתן, עם ספקים מוכרים ומאושרים בלבד.
- יש לשים לב למשלוחים חריגים (נהג לא מוכר, שינוי בדפוסי אספקה, חוסר התאמה במסמכים).
- יש לוודא כי לא התבצעה גישה בלתי מבוקרת למוצר במהלך האספקה.
- ככל שמתעורר חשד לפגיעה במוצר או באריזתו, אין לקבלו למכירה עד לבירור העניין.

4. אחסון המזון

על המשווק לנקוט אמצעים סבירים לצמצום גישה בלתי מבוקרת למזון ארוז מראש, לרבות:

- הגדרה ובקרה על אזורים בהם מתבצעת פריקה, אחסון וסידור מדפים.
- הגבלת גישה של גורמים בלתי מורשים (לקוחות, ספקים, קבלני משנה) ומתן גישה לעובדים מורשים בלבד.
- שמירה על סביבה מבוקרת ככל שניתן (נעילה, הפרדה, פיקוח).
- תשומת לב מיוחדת למוצרים קטנים/קלים לפתיחה.

5. הצגת מזון למכירה

על המשווק לקיים בקרה סבירה ושוטפת על מזון ארוז מראש המוצג למכירה, ובכלל זה:

- מעקב אחר תקינות האריזות ושלמותן.
- שמירה על סדר וניקיון באזורי המכירה.
- זיהוי מוצרים שנפגעו, נפתחו או שקיים לגביהם חשד אחר לפגיעה בתקינותם.
- בהצגת מזון בתפזורת יותקנו אמצעי הגנה נאותים בפני חדירת גורם זר.
- מניעת הצגת מוצרים פגומים או חשודים למכירה.



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

מערך רגולציה בריאות (מזון, משקאות משכרים ותמרוקים)

Health Regulation Directorate (Food, Alcoholic Beverages and Cosmetics)

אין להציע למכירה מוצר שלא באריזתו המקורית, ככל שעל פי אופן שיווקו או הוראות היצרן נדרש להימכר באריזה כאמור.

יש לתת תשומת לב מיוחדת למוצרים המיועדים לתינוקות, לפעוטות ולאוכלוסיות רגישות אחרות, בשים לב להשלכות האפשריות של פגיעה בתקינותם.

ככלל אין להשיב למדף מוצר שהוחזר על ידי לקוח.

6. טיפול במוצר חשוד

התעורר חשד לפגיעה בשלמות האריזה או בתקינות המוצר, יש לפעול ללא דיחוי, ובין היתר:

- להסיר את המוצר מהמדף, ולהפרידו ממוצרים תקינים.
 - לתעד את פרטי האירוע.
 - לבחון האם קיים חשש לפגיעה במוצרים נוספים מאותו סוג, מאותה סדרת ייצור או מאותו אזור מכירה.
 - לפעול בהתאם לנהלים הפנימיים של המשווק ולהוראות הדין, ובמידת הצורך לעדכן את הספק, היצרן או היבואן.
- במקרים חריגים יש לשקול עדכון גורמי אכיפה מוסמכים. מוצר שקיים לגביו חשד כאמור לא יוצע למכירה עד להשלמת הבירור הנדרש.

7. עובדים והדרכה

יש לוודא כי עובדים הבאים במגע עם מזון ארוז מראש מודעים לחשיבות השמירה על תקינות המזון ויודעים לזהות סימנים העלולים להעיד על פגיעה במוצר או באריזתו.

כמו כן, יש לוודא כי העובדים מכירים את אופן הטיפול הנדרש במוצר פגום או חשוד ואת הגורמים שאליהם יש להעביר דיווח במקרה הצורך.

מומלץ להכשיר עובדים לזהות גם התנהגויות חריגות כגון טיפול במוצר שלא כחלק מהתפקיד, שהייה חריגה של אדם באזורי אחסון/מדף, ניסיון לפתוח או "התעסקות" חוזרת במוצרים.

מומלץ לעודד עובדים לתרבות של דיווח מידי על כל חריגה, פגם או חשד המתגלים במהלך העבודה גם אם החריגה אינה ודאית.

עקיבות ותיעוד

לצורך עקיבות, יש לתעד, בהתאם למאפייני העסק, פעולות בקרה שבוצעו, אירועים חריגים שהתגלו והפעולות שננקטו בעקבותיהם.



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

מערך רגולציה בריאות (מזון, משקאות משכרים ותמרוקים)

Health Regulation Directorate (Food, Alcoholic Beverages and Cosmetics)

ככל שמתעורר חשד לפגיעה במוצר, יש לוודא כי ניתן לזהות את מקור המוצר ואת מסלול העברתו בשרשרת האספקה, בהתאם לחובות העקיבות החלות לפי הדין.

התיעוד עשוי לסייע בבירור האירוע, ניהולו, איתור מוצרים נוספים העלולים להיות מושפעים ובנקיטת פעולות מתאימות ככל שיידרשו.

8. בקרה תקופתית ושיפור מתמיד

מומלץ לבצע בדיקות יזומות של הנהלת העסק, בחינת נקודות תורפה (כגון מדפים פתוחים, מוצרים פגיעים) והפקת לקחים מאירועים קודמים.

לסיכום,

שמירה על תקינות ובטיחות מזון אינה מסתיימת בדרישות טכניות כאלה ואחרות, אלא מחייבת שילוב של ערנות, אחריות ניהולית, מודעות עובדים ובקרה בפועל כחלק ממערך תקין של ניהול סיכונים.

לפיכך, יישום הדגשים וההמלצות המפורטים במסמך זה מהווה כלי מעשי לניהול סיכונים. הוא מאפשר למשווק להראות הלכה למעשה כי נקט אמצעים סבירים לשמירה על בטיחות המזון כמשמעותם בסעיף 132 לחוק, הכול בהתאם לנסיבותיו של כל מקרה. בכך ניתן להפחית סיכונים לחזק את אמון הציבור ולסייע למשווק לעמוד בחובות המוטלות עליו לפי הדין.