

## חוק עזר לכרמיאל (פיקוח על מכירת בשר ומוצרי בשר), התשס"ט-2009

פורסם: חש"מ 731, התשס"ט (12.3.2009), עמ' 156

בתוקף סמכותה לפי סעיפים 239(2), 249(16) ו-18(1), ו-250 ו-251 לפקודת העיריות, מתקינה מועצת עיריית כרמיאל חוק עזר זה:

### הגדרות

1. בחוק עזר זה -

"**בדיקה וטרינרית**" - בדיקת משנה או כל בדיקה מוקדמת של בשר, הנערכת בידי הרופא הווטרינר מיד לאחר הכנסת הבשר לתחום השיפוט של העיריה ולפני הכנסתו לעסק, אשר בסיומה מוחתמת החשבונית או תעודת המשלוח המתייחסת לבשר הנבדק בחותמת של המחלקה הווטרינרית בעיריה, הנושאת את תאריך ביצוע הבדיקה ומציינת את תוצאותיה;

"**בדיקת משנה**" - כמשמעותה בתקנה 68 לתקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות), התשכ"ד-1964 (להלן - תקנות שחיטת בהמות);

"**בעלי חיים**" - יונק, עוף, דג או בעל חיים אחר שבשרו מיועד למכירה;

"**בשר**" - בשרו של בעל חיים או חלק ממנו, בין טרי ובין מצונן, מקורר, קפוא, מבושל, מעושן, מיובש או טחון, קצוץ או בלתי קצוץ, לרבות מוצרי בשר ולרבות כל חלק של בעל חיים, מעובד או שאינו מעובד, המשמש או מיועד לשמש למאכל אדם;

"**בשר קפוא**" - בשר המאוחסן או המיועד לאחסון במקפיא בטמפרטורה פנימית של לפחות 18 מעלות צלזיוס מתחת לאפס;

"**בשר מיושן**" - בשר מצונן שעבר תהליך של הבחלה טבעית בטמפרטורה שלא עלתה על 2 מעלות צלזיוס ולא פחתה מאפס מעלות צלזיוס במשך ארבעה עשר ימים רצופים לפחות;

"**בשר מצונן**" - בשר המאוחסן או המיועד לאחסון במקרר בטמפרטורה פנימית שלא עולה על 4 מעלות צלזיוס מעל לאפס אך לא פחות מאפס מעלות צלזיוס;

"**בשר מעובד**" - בשר אשר עבר טיפול לרבות בישול, חימום, צלייה, טיגון, אפייה או טיפול אחר שמטרתו שינוי מראה, טעם, צורה או אורך חיים;

"**בשר גולמי**" - בשר שלא עבר טיפול כלשהו למעט חיתוך, פירוק לחלקים, הקפאה או צינון;

"**דגים**" - דגי ים או דגי בריכה, בין דגים חיים ובין דגים קפואים, מעושנים, מיובשים או מבושלים;

"**העיריה**" - עיריית כרמיאל;

"**הרופא הווטרינר**" - הרופא הווטרינר של העיריה, לרבות אדם שהרופא הווטרינר העביר לו בכתב את סמכויותיו לפי חוק עזר זה כולן או מקצתן;

"**חלקי פנים**" - כבד, לשון, טחול, כליות, ריאות, לב, קיבות (קורקבנים), מוח וכיוצא בהם;

"**מוביל**" - נהג או עוזרו, המוביל או המשווק בשר בתחום העיריה;

"**מוצרי בשר**" - מוצרי מזון המכילים בשר, לרבות -

(1) המבורגר, קבאב, נקניקיות, שווארמה;

(2) עופות בגריל, מבושלים או מעושנים, חלקי פנים וחלקים אחרים, כגון שוקיים וכנפיים;

(3) נקניק לסוגיו, יבש, מבושל, מתובל, מעושן או ממרח;

(4) דגים מלוחים, כבושים, יבשים או מעושנים למיניהם או סלט דגים;

(5) תבשילים, סלטים או ממרחים, המכילים בשר;

"**מכירה**" - לרבות ייצור, עיבוד, אחסון, החזקה, הצעה או הצגה למכירה של מוצרי מזון, בין שנמכרו ובין שלא נמכרו;

"**מעבדה**" - מעבדה של השירותים הווטרינריים במשרד החקלאות ופיתוח הכפר או מעבדה שאושרה כמוכרת בידי משרד הבריאות;

"**עוסק**" - אחד או יותר מאלה:

(1) בעל העסק;

(2) בעל רישיון לעסוק בעסק לפי חוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968 (להלן - חוק רישוי עסקים);

(3) המחזיק בפועל בעסק;

(4) האחראי על העסק;

(5) שותף פעיל בעסק;

(6) אדם אחר העובד בעסק;

"**עוף**" - תרנגול, אווז, ברווז, תרנגול הודו, יען, יונה, עוף-גינאה, שלו, פסיון, ברבר, ממין ומגיל כלשהם, וכל בעל כנף אחר המשמש או המיועד לשמש למאכל אדם;

**"עסק"** - כל מקום המשמש למכירת בשר, לטיפול בו או להובלתו, לרבות עסקים המפורטים בפרטים 3.1, 3.2, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.6, 4.7, 6.1, 6.2, 6.8, 6.10, 7.1 ו-8.3 לתוספת לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשנ"ה-1995; **"צרכן"** - מי שקונה או רוכש באופן אחר בשר, שלא כדי למכרו לאחרים; **"ראש העירייה"** - לרבות עובד העירייה שראש העירייה העביר אליו בכתב את סמכויותיו לפי חוק עזר זה, כולן או מקצתן; **"תחנה לבדיקת משנה"** - מקום שאושר על ידי מנהל השירותים הווטרינריים לביצוע בדיקות משנה; **"תעודה וטרינרית"** - כאמור בתוספת העשירית או האחת עשרה, לפי העניין, לתקנות שחיתת בהמות, וכן כמשמעות "תעודה" בתקנה 4(19) לתקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), התש"ך-1960.

### תנאים להחזקת בשר ולמכירתו

2. לא יחזיק עוסק, לא ימכור, לא יכניס ולא ירשה לאחר מטעמו להחזיק, למכור או להכניס לעסק בשר שנתקיים לגביו אחד או יותר מאלה:

- (1) הוא לא עבר בדיקה וטרינרית;
- (2) הוא לא עבר בדיקה הנדרשת על פי דין, לרבות בדיקת משנה או בדיקה לפי תקנה 68 לתקנות שחיתת בהמות או בדיקה לפי תקנה 5 לתקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981 לפי העניין;
- (3) הוא אינו ראוי, לדעת הרופא הווטרינר, למאכל אדם;
- (4) חלו בו שינויי ריח וצבע המעידים, לדעת הרופא הווטרינר, על התפתחות הליכי ריקבון;
- (5) הוא מזוהם בחיידקים פתוגניים;
- (6) הוא אסור לצריכת אדם על פי הוראות הרופא הווטרינר;
- (7) הוא אינו נושא חותמת או סימן היכר אחר המאשרים, כי נשחט בשחיטה המותרת על פי דין;
- (8) הוא עלול, לדעת הרופא הווטרינר, להזיק לבריאות הציבור מסיבה כלשהי;
- (9) הוא מוחזק או מוצג למכירה מחוץ לשטח העסק;
- (10) הוא מוחזק מחוץ למקרר או למקפיא, למעט בשר שעקב תהליך עיבודו לא חלה עליו חובת החזקה במקרר או במקפיא;
- (11) הוא מוחזק במקרר שאינו תקין או שהוא מצויד במד-קור שאינו תקין או (12) שהטמפרטורה של המקרר עולה על 4 מעלות צלזיוס;
- (12) הוא מוחזק במקפיא שאינו תקין או שהוא מצויד במד-קור שאינו תקין או (13) שהטמפרטורה של המקפיא עולה על מינוס 18 מעלות צלזיוס;
- (13) הוא מעיים או קיבות של צאן, בקר או עוף, או חלק ממעיים או מקיבות כאמור, שלא נשטפו ונוקו לחלוטין מתוכנם, לפני הכנסתם לעסק;
- (14) הוא עוף שלא נמרט ולא הורשתה מכירתו לפי תנאי רישיון העסק;
- (15) לא הורשתה מכירתו לפי תנאי רישיון העסק;
- (16) אסור למכרו לפי כל דין או שפג התאריך האחרון לשיווקו;
- (17) הוא אינו מסומן כדין, לרבות בהתאם לצו הגנת הצרכן (סימון ואריזה של מוצרי מזון), התשנ"ט-1998;
- (18) הוא יוצר במפעל שאינו בעל רישיון יצרן מטעם משרד הבריאות;
- (19) הוא נמצא באריזה פגומה;
- (20) הוא הובל ברכב שאינו עומד בדרישות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), התשל"ב-1971 (להלן - תקנות תנאים תברואיים);
- (21) הוא מאוחסן במקרר או במקפיא בכמות שלפי שיקול דעתו של הרופא הווטרינר אינה מאפשרת בדיקת הבשר או החזקתו בהתאם להוראות סעיף זה.

### אחסון בשר וטיפול בו

3. (א) בשר יחזק בעסק באופן שכל אחד מסוגיו יימצא בתא נפרד במקרר או במקפיא, או על מדפים או ווים נפרדים בחדר קירור, עד למסירתו לצרכן; הוצא בשר מן המקפיא או מחדר הקירור לצורך הפשרתו, יופשר במקרר שהטמפרטורה בו לא תעלה על 7 מעלות צלזיוס או בחדר הפשרה בטמפרטורה שלא תעלה על 10 מעלות צלזיוס; הוראות סעיף קטן זה לא יחולו על בשר שעקב תהליך עיבודו אין צורך להחזיקו בקירור.
- (ב) אין להקפיא מחדש בשר קפוא שהופשר.
- (ג) בשר קפוא יוחזק ויימכר כשהוא במצב קפוא בלבד, אלא אם כן הפשרתו נועדה לשם עיבודו.
- (ד) בשר שאינו קפוא יוחזק ויימכר כשהוא מצונן, זולת אם עקב תהליך עיבודו אין צורך להחזיקו בקירור.
- (ה) בעסק שבו נמכר בשר שאינו קפוא, יוקצה מקום מיוחד למכירה וחיתוך של בשר, שמיקומו וגודלו ייקבעו בידי הרופא הווטרינר, ובלבד ששטחו לא יפחת מ-3 מטרים רבועים.
- (ו) חיתוך בשר ייעשה אך ורק על גבי שולחן עשוי נירוסטה המוצב לאורך קיר המצופה בחרסינה, סמוך לכיור שיש בו מקור מים זורמים ו/או על גבי כל משטח שאושר בידי הרופא הווטרינר.

- (ז) למכירה, חיתוך, פריסה וטחינה של בשר עוף, בשר יונק ודגים יוקצו מקומות נפרדים; חיתוכם ופריסתם ייעשו בשולחנות נפרדים, וטחינתם תיעשה במטחנות נפרדות.
- (ח) בסמוך לכל שולחן המשמש לחיתוך בשר יוצב מכל לאיסוף פסולת בגודל מתאים.
- (ט) בשר יוצג למכירה על גבי רשתות נירוסטה בתוך תבניות נירוסטה המוחזקות במקרר ויטרינה.
- (י) בשר יוצג במקררים תוך כדי שמירה על הפרדה מוחלטת בין בשר מעובד לבשר גולמי.
- (יא) הפשרת בשר תתאפשר אך ורק לעסקים אשר ברשותם "רישיון יצרן" מטעם משרד הבריאות, או לעסקים העוסקים בעיבוד מזון או לכל עסק אחר אשר אושר על ידי הרופא הווטרינר והכל בהתאם לכללי ההפשרה כפי שנקבעו בסעיף קטן (א) לעיל.
- (יב) בזמן טחינת בשר, לא תעלה הטמפרטורה בחדר טחינת הבשר מעל 16 מעלות צלזיוס ובזמן עיבוד בשר, לא תעלה הטמפרטורה מעל 16 מעלות צלזיוס.

#### תנאים תברואיים

4. (א) עוסק המוכר או מגיש בשר, ילבש בכל שעות העבודה בעסק, חלוק נקי בהיר ששרווליו קצרים ויחגור סינר נקי בהיר עשוי גומי או חומר אחר שאינו סופג נוזלים וניתן לניקוי בנקל, שאורכו עד מתחת לברכיו וכן יחבוש כיסוי ראש נקי ובהיר המכסה את כל שיער ראשו.
- (ב) לא יעסוק אדם בהכנת בשר, מכירתו, הובלתו, הפצתו או הגשתו - כשהוא אינו לבוש בלבוש מלא או בבגדים נקיים, או כשהוא אינו מגולח אלא אם (1) כן הוא מגדל זקן, או כשציפורניו אינן גוזזות ונקיות; אם הוא סובל ממחלת עור העלולה לגרום לזיהום ממגע עם בשר, או אם הוא סובל (2) ממחלה מידבקת אחרת העלולה לעבור לאדם אחר באמצעות מזון, או אם הוא נושא טפיל, נגיף או חיידק של מחלה כאמור, או כשעל פניו, צווארו, זרועותיו או ידיו פצעים פתוחים או מוגלתיים.
- (ג) אדם העובד או מוכר או מגיש או מטפל בבשר גולמי לא יטפל במקביל בבשר מעובד וכן ינקוט את כל אמצעי ההיגיינה הדרושים לשם מניעת זיהום הבשר.
- (ד) עוסק ייחד ארון לתליית בגדי העבודה אשר ישמש לאחסון בגדי העבודה בלבד.
- (ה) עוסק ישמור, בכל עת, על ניקיון פנים העסק והמדרכה הגובלת בו.
- (ו) עוסק יתקין כיור מסוג ובמידות שאישר מראש הרופא הווטרינר, ומעליו יותקן ברז מים זורמים, המספק מים קרים וחמים; סמוך לכיור יימצאו בכל עת, סבון, מברשת לניקוי ציפורניים, מגבות נייר חד-פעמיות על גבי מיתקן המיועד לכך ומכל לאיסוף נייר.
- (ז) עוסק ינקה מטחנות בשר המצויות בעסק משאריות בשר, מיד לאחר סיום טחינת הבשר, נוסף על כך, בסיום כל יום עבודה ינקה עוסק כל מטחנת בשר המצויה בעסק באמצעות חומר ניקוי מתאים.

#### הובלת בשר

5. (א) לא ימסור אדם בשר להובלה, לא יעמיס, לא ישווק ולא יוביל בשר ברכב, אלא אם כן נתקיימו לגבי הרכב כל אלה:
- הוא עומד בדרישות חוק רישוי עסקים לעניין רישוי הרכב לצורך הובלת בשר (1) ומוצריו;
- ניתן לגביו רישיון להובלת מזון לפי תקנות תנאים תברואיים; (2)
- המוצרים שהוא מוביל ראויים למאכל אדם; (3)
- המוצרים שברכב מסודרים על גבי משטחים שמתחתם זורם אוויר קר; (4)
- גוף הרכב נקי מבחוץ, ארגז הקיבול ברכב נקי, אין בתוכו שאריות או פסולת מזון (5) או פסולת אריזות או פסולת אחרת ואין ברכב מקקים או מכרסמים;
- אריזות המזון המובלות ברכב ותכולתן מסומנות וסגורות כדין ומעלות הקור (6) בארגז שבו הן מוחזקות אין עולות על מעלת הקור הדרושה לפי כל דין;
- בארגז הקיבול ברכב אין חומצה או שומן מעופש או ריקבון או כימיקלים או חומרי (7) הדברה וניקוי או עובש, או שאריות או ריחות של חומרים כאמור, העלולים לבוא במגע עם מוצרי המזון שבו.
- (ב) לא ימסור מוביל בשר לעסק, אלא אם כן הוא עבר בדיקה וטרינרית ונמצא ראוי למאכל אדם ביום שבו נמסר הבשר לעסק, ותעודת המשלוח או תעודה וטרינרית הוחתמו על ידי המחלקה הווטרינרית של העיריה או על ידי תחנה לבדיקת משנה שהבשר נבדק והותר למאכל אדם.

#### בדיקה וטרינרית

6. (א) מצא הרופא הווטרינר בבדיקה וטרינרית כי הבשר ראוי למאכל אדם, תוטבע על תעודת המשלוח או על החשבונית המתייחסת אליו חותמת המחלקה הווטרינרית העירונית, המעידה כי הבשר נבדק והותר למאכל אדם.
- (ב) בדיקה וטרינרית תיערך במשרדי המחלקה הווטרינרית בעיריה או במקום אחר שנקבע לצורך זה בידי הרופא הווטרינר, בשעות שנקבעו ופורסמו מראש על ידי הרופא על ידי תליית מודעה או שלט על הקיר החיצוני סמוך לדלת הכניסה של משרדי המחלקה הווטרינרית של העיריה, או באמצעות פרסום מודעה בעיתון מקומי (להלן - השעות הקבועות).

- (ג) על אף האמור בסעיף קטן (ב), לבקשת עוסק או מוביל רשאי הרופא הווטרינר לערוך בדיקה וטרינרית שלא בשעות הקבועות.
- (ד) מוביל או עוסק המכניס בשר לתחום העיריה יציג לפני הרופא הווטרינר תעודה וטרינרית חתומה בידי רופא וטרינר, לפני ביצוע בדיקה וטרינרית.
- (ה) עוסק יחזיק בעסקו אישור המעיד על ביצוע בדיקה וטרינרית במשך שלושה חודשים מיום ביצוע הבדיקה, או כל עוד הבשר שאליו מתייחס האישור מוחזק בעסק לפי המאוחר.
- (ו) העיריה תגבה בגין ביצוע בדיקה וטרינרית אגרות בהתאם לתקנה 73 לתקנות שחיטת בהמות או לתקנה 10א לתקנות בדיקת דגים, לפי העניין כפי שהן מתעדכנות מזמן לזמן; בגין בדיקה וטרינרית שלא בשעות הקבועות ישלם המבקש אגרה נוספת בסכום הקבוע בתוספת.

#### פסילת בשר והשמדתו

7. (א) מצא הרופא הווטרינר, בבדיקה וטרינרית או לאחר בדיקה בעסק, כי בשר שהובא לבדיקה וטרינרית או בשר שהוכנס או מאוחסן או מוצג למכירה בעסק, עלול להזיק לבריאות אדם או שהוא בלתי ראוי למאכל אדם, מחמת רקב או זיהום או מסיבה אחרת, או שבשר מצוי בעסק והתקיימו לגביו אחת או יותר מן הנסיבות המנויות בסעיף 2, רשאי הוא לתפוס, להחרים, לפסול, לסלק ולבער את הבשר, לצוות להשמידו או למנוע באופן אחר את השימוש בו למאכל אדם או להתיר את השימוש בו לצורך אחר שאינו מאכל אדם.
- (ב) השמדת בשר תבוצע בנוכחות הרופא הווטרינר שבדק אותו, או בנוכחות אדם שהוא הרשה לכך בכתב.
- (ג) לא ישולם כל פיצוי בעד בשר שהושמד כאמור.
- (ד) האחראי על עסק שבשר שנמצא בו הושמד כאמור סעיף זה, יישא בהוצאות שהוציאה העיריה להובלת הבשר לשם ביעורו, ולביעור הבשר או השמדתו, אישור בכתב מאת הרופא הווטרינר בדבר סכום ההוצאות כאמור, שמשמא ראייה לכאורה לדבר.

#### ציוד

8. (א) לא ישתמש עוסק, למטרה כלשהי, בלוחות או במשטחי חיתוך, ביתור, דריכה או הגבהה, העשויים מעץ או מקרטון, או אם לוחות או משטחים כאמור אינם עשויים מחומר קשיח וחלק, שאינו סופג רטיבות או ריחות, שאינו רעיל ושניתן לניקוי בקלות.
- (ב) לא יימצאו בעסק מכוונות ורהיטים שאינם מיועדים לצורכי העסק או שאינם תקינים לשימוש.
- (ג) לא יוחזקו בעסק למשמרת או למטרה אחרת, סחורות או חפצים שאינם מהווים חלק מהעסק או שהוכנסו אליו שלא לצורכי מכירת בשר.
- (ד) רבע משטח העסק לפחות יהיה פנוי מכל חפץ וישמש להמתנת צרכנים בלבד.
- (ה) בעסק תותקן ותופעל מערכת אוורור או מיזוג אוויר.
- (ו) ברצפת העסק יותקנו תעלות ניקוז, להנחת דעתו של הרופא הווטרינר.
- (ז) בעסק יותקן ברז מים עם צינור גומי, באופן שמאפשר את שטיפת הקירות והרצפה.

#### סייג לגישה למוצרים

9. (א) לא יאפשר עוסק לצרכן גישה לבשר שאינו ארוז מכל צדדיו בחומר אריזה שאינו סופג נוזלים.
- (ב) לא יאפשר עוסק לצרכן גישה לבריכות דגים או לדגים שטרם נוקו מקשקשים, סנפירים, זימים וקרביים.

#### טיפול בדגים

10. (א) לא ימכור עוסק בעסק דגים שאינם קפואים, אלא אם כן נתקיימו בעסק, נוסף לשאר הדרישות בחוק עזר זה כל אלה:
- (1) הדגים יוחזקו בו כשהם מקוררים בפתיתי קרח או במקרר בטמפרטורה שלא (1) תעלה על 4 מעלות צלזיוס;
- (2) באזור המכירה יוצג שלט אזהרה בלשון זו "אין לגעת בדגים החיים או המצוננים", וכן יוצג שלט בלשון זו "ניתן לקנות דגים חיים או מצוננים רק אחרי המתת הדגים וניקויים".
- (ב) בעסק שמוחזקים בו דגים חיים, הם יוחזקו בבריכה מיוחדת שתכיל מים זורמים, תחובר לרשת הביוב, ויוזרם לתוכה אוויר ממכשיר המיועד לכך, להנחת דעתו של הרופא הווטרינר; ממדי הבריכה, מיקומה וחומרי הבנייה שלה, ייקבעו בידי הרופא הווטרינר.
- (ג) משלוח דגים שהוכנס לתחום העיריה יהיה מלווה בתעודת משלוח חתומה בידי רופא וטרינר מוציא התעודה, לפי הנוסח שבתוספת הראשונה לתקנות בדיקת דגים.
- (ד) דגים חיים יוכנסו לתחום העיריה כשהם מובלים בבריכת מים הסגורה באופן שימנע שפיכת מים ודגים אל מחוץ לבריכה, בזמן הנסיעה.
- (ה) לא יעטוף עוסק דגים בנייר עיתון, בנייר משומש או בכל סוג נייר אחר שלא יועד למטרה זו ואושר בידי הרופא הווטרינר.

#### תנאים למכירת מוצרי בשר בתפוזות בשירות עצמי

11. (א) על אף האמור בסעיף 9 רשאי הרופא הווטרינר לאשר בכתב לעסק מכירת מוצרי בשר קפואים בתפוזות בשירות עצמי (להלן - מוצרים קפואים בתפוזות), ובלבד שיתקיימו נוסף על אלה דרישת חוק עזר זה, התנאים המפורטים להלן:

- (1) המוצרים הקפואים בתפוזות יוחזקו קפואים בטמפרטורה שאינה עולה על מינוס 18 מעלות צלזיוס;
- (2) כל סוג המוצרים הקפואים בתפוזות יוחזק בתא נפרד שדפנותיו שלמות ואינן מאפשרות ערבוב בין סוג אחד למשנהו;
- (3) לכל סוג מהמוצרים הקפואים בתפוזות יוקצה זוג מלקחיים נפרד שיסומן באופן ברור לשימוש לסוג אחד בלבד;
- (4) מעל אזור המכירה ייתלה שלט בגודל של  $30 \times 60$  ס"מ לפחות שעליו ייכתב בכתב ברור "שירות עצמי - נא לשמור על הניקיון ולהשתמש במלקחיים בלבד";
- (5) לצורך אריזת המוצרים יוכנו שקיות ניילון אטימות שעליהן יודפסו שם העסק, תאריך המכירה והוראות שימוש, באופן שאינו ניתן למחיקה;
- (6) בעת מילוי סחורה במכלים יש להקפיד שהמוצרים החדשים יוכנסו מתחת למוצרים הנמצאים במכל.

(ב) העוסק ימנה עובד שיהיה אחראי למכירת מוצרים קפואים בתפוזות (להלן - האחראי) אשר יבצע את כל אלה:

- (1) ישגיח על ניקיון אזור המכירה ויקפיד על שימוש במלקחיים לשירות עצמי;
- (2) ינקה את המלקחיים לפי הצורך, אך לא פחות משלוש פעמים ביום;
- (3) ימלא את המכלים לפי האמור בסעיף קטן (א) 6;
- (4) יקפיד על הימצאות שקיות ניילון לאריזת המוצרים בכמות מתאימה ועל החתמתם ביום המכירה.

#### מפתחות

12. עוסק יחזיק מפתחות כל מחסן, מקרר, מקפיא, חדר קירור וחדר הקפאה, במקום גלוי בעסק במשך כל שעות הפעילות בו.

#### מזון לבעלי חיים

13. מזון אשר מיועד למאכל בעל חיים, יוחזק במכלים מיוחדים וסגורים או בכל כלי אחר אשר אישר הרופא הווטרינר, צבועים בצבע שחור, המאוחסנים בנפרד ואשר רשום עליהם באופן שאינו ניתן למחיקה ובאותיות בגודל של 10 ס"מ לפחות, "בשר שאינו ראוי למאכל אדם".

#### סמכויות ראש העיריה והרופא הווטרינר

14. (א) ראש העיריה או הרופא הווטרינר רשאים להיכנס, בכל עת סבירה, לעסק שמוכרים בו בשר, כדי -
- (1) לבדוק את הבשר או ליטול דוגמאות ממנו לשם בדיקה, לרבות בדיקת מעבדה;
  - (2) לדרוש העברת הבשר ממקום למקום לשם בדיקה יסודית או בדיקה נוספת;
  - (3) לדרוש הפשרת בשר קפוא או מקורר לצורך בדיקה;
  - (4) לברר אם נעשה מעשה המהווה לכאורה עבירה על הוראות חוק עזר זה, ולנקוט את האמצעים הדרושים לקיומן;
  - (5) לדרוש ביצוע שינויים, תיקונים, ניקוי, החלפת אבזרים או ציוד או דרישה אחרת הנובעת ממצבו התברואי של העסק.

(ב) הרופא הווטרינר רשאי לפעול כאמור בסעיף קטן (א) עד (4) לעיל גם לגבי בשר שהובא לבדיקה וטרינרית.

(ג) נלקחו דוגמאות לבדיקת מעבדה לפי סעיפים קטנים (א) או (ב), הן יאוחסנו על חשבון העוסק, בבית הקירור של המחלקה הווטרינרית העירונית או במקום אחר שיורה עליו הרופא הווטרינר, עד לקבלת תוצאת בדיקת המעבדה; הוצאות בדיקת המעבדה, לרבות הוצאות ההובלה, יחולו על העוסק; אישור בכתב מאת הרופא הווטרינר או מבצע הבדיקה יהווה ראיה לכאורה לעלות ביצוע הבדיקה, האחסנה וההובלה.

#### חובת מילוי דרישה

15. הרופא הווטרינר רשאי לדרוש מעוסק לבצע פעולות הנחוצות לדעתו להבטחת קיום הוראות חוק עזר זה; עוסק ימלא אחר דרישת הרופא הווטרינר לפי חוק עזר זה, בתוך התקופה שנקבעה בדרישה.

#### איסור הפרעה

16. לא יפריע אדם לראש העיריה או לרופא הווטרינר או למי מטעמם ולא ימנע בעדם מלהשתמש בסמכויותיהם לפי חוק עזר זה.

#### הצמדה

17. (א) שיעורי האגרה שנקבעו בתוספת יעודכנו ב-1 בכל חודש שלאחר תחילתו של חוק עזר זה (להלן - יום העדכון), לפי שיעור שינוי מדד המחירים לצרכן שמפרסמת הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה (להלן - המדד) שפורסם לאחרונה לפני יום העדכון, לעומת המדד שפורסם לאחרונה לפני יום העדכון האחרון שקדם לו.  
(ב) סכום האגרה המעודכן כאמור יעוגל לשקל החדש הקרוב.  
(ג) הרופא הווטרינר יתלה במשרדי המחלקה הווטרינרית של העיריה מודעה בדבר סכום האגרה המעודכן כאמור.

#### שמירת דינים

18. אין חוק זה בא לגרוע מכל חיקוק אחר, אלא להוסיף עליו, ואין במתן הוראה לפי חוק עזר זה כדי לגרוע מחובתו של אדם לקיים הוראת כל דין אחר.

#### הוראת שעה

19. על אף האמור בסעיף 17(א), יעודכנו שיעורי האגרה שנקבעו בתוספת ב-1 בחודש שלאחר פרסום חוק עזר זה (להלן - יום העדכון הראשון), לפי שיעור שינוי המדד שפורסם לאחרונה לפני יום העדכון הראשון לעומת המדד שפורסם בחודש מאי 2006.

### תוספת

(סעיף 6(ו))

בשקלים חדשים	סוג השירות
300	בדיקה וטרינרית שלא בשעות הקבועות

כ"ב בטבת התשס"ט (18 בינואר 2009)

עדי אלדר  
ראש עיריית כרמיאל