



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

מערך רגולציה בריאות (מזון, משקאות משכרים ותמרוקים)

Health Regulation Directorate (Food, Alcoholic Beverages and Cosmetics)

30 יולי 2026
סימוכין : 389583826

לציבור יצרני המזון

הבהרות לעוסקים

יישום תיקון סעיף 41 לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015

מסמך זה נועד לרכז הבהרות ראשוניות ביחס ליישום תיקון סעיף 41 לחוק. המסמך אינו מחליף את הוראות הדין או את הנהלים המחייבים, והוא יעודכן מעת לעת בהתאם לצורך.

א. תחולת התיקון

1. מה השתנה החל מיום 1.8.2026?

החל מיום 1.8.2026 נכנס לתוקף תיקון לסעיף 41 לחוק, שלפיו בעל רישיון ייצור לא ייצר מזון אלא אם כן בידו אישור ייצור נאות או אישור הגשת התחייבות בדבר יישום תוכנית בטיחות מזון בבקרה עצמית, לפי העניין ובהתאם להוראות החוק. החובה חלה במלואה ממועד זה.

2. על מי החובה חלה בפועל?

החובה חלה על בעלי רישיון ייצור, ומהווה חלק מהתנאים ההכרחיים לקבלת רישיון ייצור או חידושו. חובה זו אינה גורעת מהחובות הקיימות מול משרד הבריאות או גופים אחרים.

3. מהי תוכנית בטיחות מזון בבקרה עצמית?

תוכנית בטיחות מזון בבקרה עצמית היא תוכנית מתועדת, המותאמת לפעילות המפעל ולמזון המיוצר בו. התוכנית מבוססת על סקר סיכונים, שבמסגרתו מזהה היצרן את הסיכונים האפשריים לבטיחות המזון בתהליך הייצור, קובע אמצעי בקרה וניטור, מגדיר פעולות מתקנות ומיישם מנגנונים לבחינת יעילות התוכנית ולעדכונה באופן שוטף. התוכנית נשענת על תוכניות קדם מתאימות, המהוות תשתית לניהול אפקטיבי של סיכונים בטיחות המזון במפעל.



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

מערך רגולציה בריאות (מזון, משקאות משכרים ותמרוקים)

Health Regulation Directorate (Food, Alcoholic Beverages and Cosmetics)

4. האם קיימת תבנית מחייבת לתוכנית? מה נדרש להעלות לפורטל?

החוק אינו קובע נוסח אחיד לתוכנית בטיחות מזון בבקרה עצמית. עם זאת, המערך פרסם חומרי עזר, דוגמאות ותבניות לתוכנית קדם וסקרי סיכונים כלליים וסקטוריאליים, בין היתר למחלבות, קייטרינג, יקבים, מפעלי סלטים ועוד. את התוכניות ניתן למצוא בלינקים הבאים:

פורטל: [פורטל שירות המזון](#)

אתר: [ייצור מזון מקומי ודרכי שיווק משרד הבריאות](#)

נדרש להעלות לפורטל את סקר הסיכונים של המפעל, המהווה את עיקר תוכנית בטיחות המזון בבקרה עצמית.

1. האם אפשר להשתמש בתוכנית או בסקר סיכונים, שכבר קיימים במפעל?

אם קיימת במפעל תוכנית בטיחות מזון העומדת בדרישות הדין, מותאמת לפעילות המפעל ומיושמת בפועל, ניתן להסתמך עליה ואין חובה להכין תוכנית חדשה. עם זאת, יש להעלות את סקר הסיכונים לפורטל בהתאם להנחיות ההגשה. הסבר על העלאת התכנים נמצא בכותרת ראשית "מדריכים" תחת הכותרת "מדריך להגשת תוכנית בטיחות עצמית ליצרני מזון" בקישור הבא:

[פורטל שירות המזון](#)

2. אם קיימת במפעל תוכנית HACCP או מערכת בטיחות מזון לפי ISO, BRC או FSSC 2000

האם עדיין נדרשת הגשה בפורטל?

כן. קיומה של תוכנית HACCP, מערכת לניהול בטיחות מזון או התעדה לפי תקן חיצוני אינו מחליף את חובת ההגשה לפי החוק. ככל שסקר הסיכונים הקיים במסגרת המערכת עומד בדרישות הדין ומותאם לפעילות המפעל, ניתן להסתמך עליו לצורך קיום החובה. יש להעלות לפורטל את סקר הסיכונים בהתאם להנחיות ההגשה.

3. באילו פורמטים אפשר להעלות מסמכים (ZIP/Word/Excel) והאם ניתן לערוך אותם לאחר

ההגשה?

נכון לרגע זה ניתן להעלות קבצים בפורמט PDF בלבד. בהמשך תיפתח אפשרות לפורמטים נוספים. לא ניתן לערוך קובץ לאחר הגשתו, אך ניתן להעלות גרסה מעודכנת או מסמכים נוספים.

Health Regulation Directorate
(Food, Alcoholic Beverages
and Cosmetics)
Ministry of Health
236 Yaffo St., Jerusalem
9438317 (Daniel building)
Call.habriut@moh.health.gov.il
Tel *5400 Fax: 02-5655969



מערך רגולציה בריאות (מזון, משקאות
משכרים ותמרוקים)
משרד הבריאות
רח' יפו 236, ירושלים 9438317
(בניין דניאל)
Call.habriut@moh.health.gov.il
טל: *5400 פקס: 02-5655969



4. האם חייבים להיעזר ביועץ חיצוני, בגוף התעדה או בבעל הכשרה פורמלית לצורך הכנת התוכנית או סקר הסיכונים?

לא. אין חובה להיעזר בגוף התעדה / ביועץ/גורם חיצוני לצורך הכנת התוכנית, או לצורך הטמעה ויישום בפועל. חשוב לציין כי האחריות לעמידה בדרישות החוק, לתוכן סקר הסיכונים, להתאמתם לפעילות המפעל וליישומם מוטלת על בעל רישיון הייצור.

5. מי אחראי להכנת התוכנית/סקר סיכונים?

האחריות להכנת התוכנית, ובכלל זה סקר סיכונים, להתאמתה לפעילות המפעל, ליישומה ולעדכונה מוטלת על בעל רישיון הייצור.

6. האם די בכך שהתוכנית או סקר הסיכונים קיימים במסמך?

לא.

אין די בכך שהתוכנית קיימת כמסמך.

יש להטמיע וליישם אותה בפועל במסגרת פעילות המפעל. לשם כך יש לבצע ולתעד את פעולות הבקרה והניטור שנקבעו בה, לטפל בחריגות ולבחון באופן שוטף את אפקטיביות אמצעי הבקרה.

7. האם ניתן לעדכן את התוכנית או סקר הסיכונים לאחר שהוכנו?

כן. יש לעדכן את סקר הסיכונים כאשר חל שינוי מהותי בפעילות המפעל, בתהליכי הייצור, במוצרים, בחומרי הגלם או בסיכונים, וכן בעקבות חריגות, ממצאי פיקוח או מידע חדש. את הגרסה המעודכנת יש להעלות לפורטל בהתאם להנחיות.

8. מה ההשפעה של החובה החדשה על מפעלי בשר, עופות ועסקים תחת פיקוח וטרינרי?

מפעלי בשר ועופות המחויבים ברישיון ייצור מחויבים אף הם בהגשת אישור התחייבות לתוכנית בטיחות מזון בבקרה עצמית. החל מה 1.8.26 חובת התעדה מטעם גוף שלישי/גוף בקרה חיצוני מתייתרת עבור מפעלים אלו.

9. מי חשוף לתוכנית שמועלה לפורטל, ומה לגבי סודיות מסחרית?

המידע המועלה לפורטל חשוף לבעלי תפקידים מורשים במשרד הבריאות, בהתאם להרשאות שניתנו להם ולצורך מילוי תפקידם. המידע יטופל בהתאם להוראות הדין, לכללי אבטחת המידע ולהוראות החלות על שמירת מידע מסחרי.



ראו נספח מצורף למסמך זה לענין אבטחת מידע והגנת סייבר במשרד הבריאות.

ג. רישיון הייצור

1. האם ניתן לקבל רישיון ייצור חדש ללא הגשת התחייבות בדבר יישום התוכנית?

לא.

בקשה חדשה לרישיון ייצור שתוגש החל מיום 1.8.2026 תחייב עמידה בדרישות החוק ובהגשת ההתחייבות המתאימה.

2. כיצד משפיע התיקון על חידוש רישיון ייצור?

משרד הבריאות פועל ליישום הדרגתי ומידתי של הדרישות החדשות, במטרה לאפשר את הטמעתן באופן אפקטיבי בקרב כלל היצרנים. בהתאם למדיניות זו, בתקופת ההיערכות וההטמעה ייבחנו בקשות לחידוש רישיון ייצור בהתאם להוראות הדין, למדיניות המשרד תוך הפעלת שיקול דעת מקצועי ומינהלי.

יובהר כי אין באמור כדי לגרוע מחובתו של בעל רישיון הייצור לעמוד בדרישות החוק.

3. האם אישור הגשת ההתחייבות מהווה אישור מקצועי של התוכנית?

לא. אישור הגשת ההתחייבות אינו מהווה אישור מקצועי לתוכנית, לשלמותה, לאיכותה או להתאמתה. האחריות לתוכן התוכנית, להתאמתה לפעילות המפעל, להטמעתה הוליסטית, נותרת בידי בעל רישיון הייצור.

ד. פיקוח

1. האם המפקח יאשר את התוכנית או את סקר הסיכונים?

לא.

תפקיד המפקח אינו "לאשר" את התכנית. במהלך פיקוח שגרתי, התוכנית תבחן ותבדק באופן מדגמי

תוך דגש על יישומה במפעל

2. מה בודק מפקח שירות המזון במסגרת ביקורת לעניין תוכנית בטיחות מזון בבקרה עצמית?

בתקופת ההיערכות וההטמעה יושם הדגש, בשלב הראשון, על קיומו של סקר סיכונים המהווה תוכנית בטיחות מזון בבקרה עצמית, הטמעתו ויישומו בפועל במפעל.

בהמשך, בהתאם למדיניות המשרד, תורחב הבחינה גם להיבטים המקצועיים, בין היתר:



א. קיומה של תוכנית בטיחות מזון בבקרה עצמית והכנתה בהתאם לדרישות החוק;

ב. את יישומה בפועל של התוכנית במסגרת פעילות המפעל;

ג. את התאמתה של התוכנית, באופן כללי, לפעילות המפעל ולסיכוני בטיחות המזון הנובעים ממנה.

3. האם במהלך ביקורת תיבחן איכות התוכנית?

בשלב ראשון, במסגרת הפיקוח יינתן דגש לקיום תוכנית בטיחות מזון בבקרה עצמית, להטמעתה וליישומה בפועל.

בהמשך תורחב הבחינה גם לאיכותה המקצועית, להתאמתה לפעילות המפעל ולסיכונים, לאמצעי הבקרה והניטור וליתר דרישות הדין.

4. מה קורה אם במהלך ביקורת נמצאים ליקויים?

ככל שיימצאו ליקויים, הם יתועדו בדוח הביקורת והמפעל יידרש להתייחס אליהם ולתקנם בהתאם ללוחות הזמנים שייקבעו, בהתחשב במהות הליקוי, בחומרתו וברמת הסיכון. בתקופת ההיערכות וההטמעה תינתן, ככלל ובכפוף לנסיבות העניין, עדיפות להכוונה ולהעמדת הדרישות על כנן.

5. האם התוכנית או סקר הסיכונים צריכים להיות זמינים במהלך ביקורת?

כן. על המפעל להחזיק את המסמכים הנדרשים ואת התיעוד הנוגע ליישומם, לרבות מסמכי ניטור, בקרה, חריגות ופעולות מתקנות, ולהעמידם לעיון המפקח בהתאם להוראות הדין.

ה. הבהרות כלליות

1. מסמך זה נועד לסייע לעוסקים בהבנת הדרישות הנובעות מתיקון סעיף 41 לחוק ובהיערכות ליישומן. אין באמור בו כדי לגרוע מהוראות הדין, לשנותן או להחליפן. בכל מקרה של סתירה בין האמור במסמך זה לבין הוראות הדין, יגברו הוראות הדין.

2. מסמך זה משקף את מדיניות מערך הרגולציה על מזון ותמרוקים במשרד הבריאות במועד פרסומו. המשרד ימשיך לבחון את יישום ההסדר החדש, ובמידת הצורך יפרסם הבהרות, הנחיות מקצועיות ומסמכי עזר נוספים.

3. שאלות פרטניות הנוגעות ליישום הוראות החוק או לנסיבותיו של מפעל מסוים ניתן לפנות באמצעות הפורטל בקישור הבא: <https://fcs.health.gov.il/generalRequest/0/0>

וכן באמצעות מפקח שירות המזון האחראי על המפעל.

4. בנושאים טכניים הנוגעים לפורטל ניתן להתקשר למוקד התמיכה בטלפון 02-5082750