
האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

חקיקה ותקינה למזון - 71472

תאריך עדכון אחרון 28-12-2023

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 2

תואר: בוגר

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: ביוכימיה ומדעי המזון

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר א'

שפת ההוראה: עברית

קמפוס: רחובות

מורה אחראי על הקורס (רכז): ליאת הסל

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: liat.hessel@mail.huji.ac.il

שעות קבלה של רכז הקורס: בתיאום. תמיד ניתן לפנות במייל' דרך המוודל או בטלפון

מורי הקורס:

תאור כללי של הקורס:

הקורס מפרט את מסגרות החקיקה והתקינה למזון בישראל, באיחוד האירופי (EU), בארה"ב ובארגונים בינלאומיים. הקורס נותן מידע על הנושאים העיקריים של תחום זה, אגב שימת דגש על דברי החקיקה לתוספי מזון, מזהמים, מיקרוביולוגיה, שאריות חומרי הדברה, סימון מזון, אלרגנים, תוספי תזונה, בטיחות מזון ועוד.

מטרות הקורס:

להקנות ידע בנושאים של חקיקה ותקינה למזון בישראל ומחוצה לה. לשלב בין נושאים הנלמדים בקורס לחקיקה ותקינה למזון לבין נושאים הנלמדים בקורסים אחרים במכון לביוכימיה, מדעי המזון והתזונה.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

- איתור החקיקה/תקינה הרלוונטית בנושאי מזון שונים.
- הערכת משמעות הכתוב בחקיקה הרלוונטית, כאשר נתקלים בסוגיות למזון.
- הבחנה במגמות המסתמנות בחקיקה למזון בישראל או בעולם, והיערכות לקראתן.
- בניית רשימות רכיבים וטבלאות סימון תזונתי בהתאם לחקיקה הישראלית.

דרישות נוכחות (%) :

80%. רצוי מאוד להיות נוכחים בכל השיעורים, ולקבל את המידע באופן בלתי אמצעי. ההרצאות יתקיימו פרונטלית בימי רביעי 16:15-18:00.

שיטת ההוראה בקורס: הרצאות הניתנות אגב עידוד שאלות או מעורבות אחרת של סטודנטים.

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

1. מבוא: חקיקה ותקינה של מזון בישראל, באיחוד האירופי, בארצות הברית, תקני מזון בינלאומיים-קודקס אלימנטריוס
2. חקיקה של מיקרוביולוגיה במזון
3. חקיקה של מזהמים במזון
4. חקיקה של שאריות חומרי הדברה (הנושא לא יכלל בבחינה)
5. בטיחות מזון וניתוח סיכונים
6. חקיקה של תוספי מזון
7. חקיקה של תוספי תזונה
8. חקיקה של סימון מזון, איסור הטעיה ואיסור ייחוס סגולות ריפוי
9. חקיקה של סימון טיעוני תזונה ובריאות
10. חקיקה של סימון אלרגנים

-
11. תרגול: בניית רשימת רכיבים
 12. חקיקה של סימון תזונתי
 13. תרגול: בניית טבלת סימון תזונתי
 14. הליכי רישוי של מזון חדש / GRAS / food Novel
 15. אסדרה של יבוא מזון לישראל (הנושא לא יכלל בבחינה)
 16. שונות: רכיבים שעברו הנדסה גנטית, הקרנה, ועוד.

חומר חובה לקריאה:

משרד המשפטים- רשומות:

https://www.gov.il/he/Departments/official_gazette

חקיקה- מזון- אתר שירות המזון הארצי במשרד הבריאות:

<https://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Pages/legislation.aspx>

מכון התקנים הישראלי- תקנים:

<https://ibr.sii.org.il/ibr/#/>

משרד הכלכלה- תקנים רשמיים:

<http://www.economy.gov.il/standartization/Pages/OfficialStandardsApp.aspx>

חקיקה- האיחוד האירופי:

https://europa.eu/european-union/law_en

חיפוש חקיקה ב-EU:

<https://eur-lex.europa.eu/advanced-search-form.html>

חקיקה בארה"ב:

<https://www.usa.gov/laws-and-regs>

<https://www.archives.gov/federal-register/cfr>

קודקס אלימנטריוס:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

ניתוח סיכונים:

<http://www.fao.org/3/y4800e/y4800e0o.htm>

חומר לקריאה נוספת:

ניתוח סיכונים:

<http://www.fao.org/3/a0247e/a0247e04.htm>

<https://www.who.int/foodsafety/publications/micro/riskanalysis06.pdf>

חקיקה- הכנסת

<https://main.knesset.gov.il/Activity/Legislation/Pages/default.aspx>

אתר שירות המזון הארצי- משרד הבריאות:
<https://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Pages/default.aspx>

ארה"ב
https://www.senate.gov/reference/reference_index_subjects/Laws_and_Regulations_vrd.htm

<https://www.usa.gov/how-laws-are-made#item-36597>

מרכיבי הציון הסופי :
מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 100 %

מידע נוסף / הערות:
ההרצאות יתקיימו פרונטלית בימי רביעי 16:15-18:00.
המצגות יועלו לאתר הקורס.
השתתפות פעילה מתבקשת ומתוגמלת.
במסגרת הקורס ישולבו תרגילים מעשיים שמטרתם לאפשר לכם להתנסות ביישום במסגרת התומכת של הקורס.