

שם המסמך : סקר חוזה כללי המעבדה למזון 4-DTQ7.1	
שם המכין/מאשרת : ד"ר שירה רוזנצוויג	
תאריך תחולה : 10/06/2026	עמוד 1 מתוך 7



### **בדיקות כימיות ומיקרוביולוגיות המבוצעות במעבדה למזון - במעבדה הארצית לבריאות הציבור, תל אביב**

המעבדה הארצית לבריאות הציבור בתל אביב, מפקחת ע"י המחלקה למעבדות במשרד הבריאות. המעבדה למזון הינה מעבדה מוכרת לביצוע הבדיקות שבתחומה.

במסמך שלהלן מפורטות הבדיקות הכימיות והמיקרוביולוגיות המבוצעות במעבדתנו. זמני מתן תשובה מתייחסים לדוגמאות שתגענה למעבדה עד השעה 13:00 בכל יום עבודה. עבור דוגמאות שתגענה למעבדה לאחר השעה 13:00, ייחשב יום העבודה הבא כיום הראשון במניין הימים למתן תשובה.

**דיגום, הובלה למעבדה ומילוי טופס נטילה** - יתבצע ע"י המזמין ובאחריותו. בדוגמאות המיועדות לבדיקות מיקרוביולוגיות יתבצעו הנ"ל בהתאם לכתוב בת"י 885 חלק 1. יש להשלים את כל הפרטים בטופס הנטילה, כולל טמפרטורת המוצר בעת הנטילה ובעת הבאתו למעבדה. על המוצר להגיע למעבדה בתנאי הובלה ע"פ הנדרש בתקן 885 (ראו סעיף 3.3). את הבדיקות יש למסור ליחידה לקבלת דגימות שבכניסה למתחם. שעות הפעילות של היחידה לקבלת דגימות בימים א-ה בין השעות 07:45-15:45.

**יש לסמן את הבדיקות הנדרשות על גבי טופס הנטילה.**

בסיום הבדיקות תישלחנה התוצאות למזמין ולגורמים נוספים עפ"י דרישתו שתפורט בטופס הנלווה (ראו סקר חוזה כללי - נספח א').

### **בדיקות המעבדה לכימיה מזון**

הבדיקות המבוצעות במעבדה לכימיה נחלקות לבדיקות שגרה מסוגים שונים, המבוצעות באופן שוטף ולבדיקות המבוצעות בתדירות נמוכה (כמפורט להלן). בקרב האחרונות נמנות בדיקות שלא בוצעו בשנה האחרונה עקב היעדר דרישה והמעבדה יכולה לבצען בכפוף לקבלת התראה מספקת לצורך התארגנות (למשל רכש סטנדרטים או ריאגנטים מתאימים).

**זמני מתן תשובה**: ככלל, עבור כל הבדיקות השגרתיות, המעבדה מתחייבת לשלוח תשובות ללקוחותיה בתוך **10-15 ימי עבודה**. במקרים בהם נדרשות **4** בדיקות שונות או יותר המעבדה תיתן מענה בתוך **25 ימי עבודה**. בטבלת הבדיקות מפורטים זמנים **מינימאליים** למתן תשובה עבור כל אחת מהבדיקות. זמנים אלה רלוונטיים במקרה של צורך מיוחד בקבלת תשובות בדחיפות (למשל במקרי הרעלה). במקרים כאלה יש לתאם עם המעבדה מראש ולציין "דחוף" על גבי טופס הנטילה.

שם המסמך : סקר חוזה כללי המעבדה למזון 4-DTQ7.1	
שם המכין/מאשרת : ד"ר שירה רוזנצוייג	
תאריך תחולה : 10/06/2026	עמוד 2 מתוך 7

www.health.gov.il



חטיבת בריאות הציבור  
 המחלקה למעבדות | המעבדה הארצית לבריאות הציבור, תל אביב  
 The National Public Health Laboratory, Tel Aviv

משרד הבריאות  
 נחיים בריאים יותר

שם הבדיקה (סדר א-ב)	עקרון הבדיקה	גבול כימות	אי ודאות מורחבת (%)	זמן מינימאלי למתן תשובה (ימי עבודה)	מחיר בדיקה (₪)	שיטת ייחוס
1	% אלקוהול ביינות ומשקאות אלקוהוליים	0.10%	0.06	3	350	OIV-MA-AS312-01A
2	אלרגנים [1]	ELISA	בהתאם לערכה הספציפית	3	350	הוראות יצרן
3	אפלטוקסין M1 בחלב ואבקת חלב	0.005 חל"ב	10	7	500	AOAC 2000.08
4	אפר כללי/ אפר לא נמס בחומצה	0.10%	2.4	5	150	AOAC 923.03
5	בדיקות אורגנולפטיות לשמן זית	NA	NA	בהתאם ללוח עבודת הפאנל	800	IOC
6	גלוטן	ELISA	5 חל"מ	3	350	AOAC-OMA 2012.01
7	גפרית דו-חמצנית	שיטת Monier Williams (זיקוק וטיטריציה)	10 חל"מ	5	150	AOAC 990.28 OIV-MA-AS323-04A
8	היסטמין	קביעה כמותית ב-HPLC	1 מ"ג / 100 גר'	3	250	In-house method
9	הרכב חומצות שומן בשמנים	באמצעות GC-FID	NA	10	300	AOAC 963.22
10	ויטמיני B [2]	קביעה כמותית ב-LCMS/MS	1 מק"ג / 100 גר'	3	700	In-house method
11	ויטמין B12 - ציאנוקובלמין	קביעה כמותית ב-HPLC	כ-0.1 מק"ג / 100 גר'	5	500	AOAC 2011.08
12	ויטמין C	טיטריציה פוטנציומטרית	10 מ"ג / 100 גר'	3	150	AOAC 985.33
13	ויטמין D	קביעה כמותית ב-LCMS/MS	כ-0.1 מק"ג / 100 גר'	5	700	AOAC 2011.11
14	חומרים משמרים [3]	קביעה כמותית ב-HPLC	בנוזאית - 8 סורבית - 12	5	250	AOAC 979.18
15	חומצה פולית/ פולאט כללי	קביעה כמותית ב-LCMS/MS	5 מק"ג / 100 גר'	5	350	AOAC 2013.13
16	חומציות	טיטריציה עם בסיס מכויל	20	3	150	
17	חומציות שמנים	קביעה כמותית בטיטריציה	20	5	150	AOAC 940.28
18	חומר יבש / רטיבות	Microwave, IR	עד 5% רטיבות: 17 מעל 5% רטיבות: 2	5	150	AOAC 2011.08
19	חלבון	DUMAS	17	3	150	AOAC 992.15 ISO 16634, ISO 14891
20	לקטוז	ספקטרופוטומטריה	14	5	300	AOAC 984.15
21	מים מוספים בבשר	ערך מחושב ע"פ תוצאות בדיקות חלבון ורטיבות + בדיקת פוספטים לפי הצורך	8	10	450	AOAC 928.07
22	מיקוטוקסינים [4] [5]	קביעה כמותית ב-LCMS/MS	ראו טבלה בנספח 1	7	800	In house method

שם המסמך : סקר חוזה כללי המעבדה למזון 4-DTQ7.1	
שם המכין/מאשרת : ד"ר שירה רוזנצווייג	
תאריך תחולה : 10/06/2026	עמוד 3 מתוך 7

www.health.gov.il




חטיבת בריאות הציבור  
 המחלקה למעבדות | המעבדה הארצית לבריאות הציבור, תל אביב  
 The National Public Health Laboratory, Tel Aviv

משרד הבריאות  
 נחיים בריאים יותר

שם הבדיקה (סדר א-ב)	עקרון הבדיקה	גבול כימות	אי ודאות מורחבת (%)	זמן מינימאלי למתן תשובה (ימי עבודה)	מחיר בדיקה (₪)	שיטת ייחוס
23	ממתיקים [6]	קביעה כמותית ב- LCMS	0.2 חל"מ	ראו טבלה 2	350	In-house method
24	סוכרים [7]	קביעה כמותית ב- HPLC	0.1% לכל סוכר בנפרד 0.5% לסך הסוכרים	12	350	In-house method
25	ממתיקים כוהליים [7]	קביעה כמותית ב- HPLC	0.1% לכל סוכר בנפרד 0.5% לסך הממתיקים	12	350	In-house method
26	ערך פראוקסיד בשמנים	קביעה כמותית בטיטריציה	2 מיליאקוויוולנט / ק"ג	5	180	AOAC 965.33
27	צבעי מאכל סינתטיים [8] צבעי Sudan [9]	קביעה כמותית ב- HPLC	1 חל"מ סודאן - 4 חל"מ	5	300	In-house method
28	צראוליד Cereulide	קביעה כמותית ב- LCMS/MS	0.02 חל"מ בנוזל משוחזר	3	390	Based on ISO 18645: 2017
29	קפאין	קביעה כמותית ב- HPLC	משקאות - 5 חל"מ מוצרים אחרים - 0.1%	5	250	AOAC 960.25
30	שומן	NMR	עד 30% שומן : 8 מעל 30% שומן : 2	2	150	AOAC 2011.08
<b>שיטות נוספות (שתדירותן נמוכה)</b>						
31	% קרח בדגים	משקלי	0.50%	5	70	
32	pH	מדידה ב- pH מטר	0.2 יחידות pH	3	40	
33	גופים זרים	מגוון שיטות	NA	15	100	
34	עובש	מיקרוסקופית (איכותית)	NA	3	100	
35	משקל / נפח	מאזניים / משורה	0.01 גרם / 0.1 מ"ל	3	50	
36	לחץ / ואקום	מדידה במד לחץ או ואקום	NA	3	50	
37	גודל, מיון גודל	נפות	NA	3	50	
38	קביעת כלל המוצקים הנמסים	מדידה ב- Refractometer (בריקס)	NA	3	50	
39	בדיקת פגמים	NA	NA	3	50	
40	קביעת נפח קופסאות	NA	NA	3	150	
41	בדיקה אורגנולפטית	ריח, צבע, מרקם	NA	3	50	
42	בדיקות תקן שונות, כולל בדיקות פיזיקליות [12]	לחם, תה, קפה שימורי פירות וירקות, שימורי דגים וכו'	NA	בהתאם למפרט הבדיקות הנדרשות	NA	ע"פ תקן ספציפי - יפורט בתעודת הבדיקה

שם המסמך : סקר חוזה כללי המעבדה למזון 4-DTQ7.1		
שם המכין/מאשרת : ד"ר שירה רוזנצווייג		
עמוד 4 מתוך 7		תאריך תחולה : 10/06/2026



### הערות לטבלת הבדיקות:

1. המעבדה בודקת את האלרגנים הבאים: סויה, חלב, בוטנים, אגוז לוז, שקד, שומשום, קשיו, ביצה, אגוז מלך, פיסטוק, אגוז מקדמיה, פקאן, דגים (Parvalbumin), אגוז ברזיל וקוקוס.
2. הבדיקה כוללת את האנליטים הבאים: ויטמין B1, ויטמין B2, ויטמין B3, ויטמין B5, ויטמין B6, על נגזרותיהם השונות. נגזרת פירידוקסל של ויטמין B6 מתייחסת לצורון החופשי בלבד.
3. הבדיקה כוללת את האנליטים הבאים: חומצה בנוזאית, חומצה סורבית.
4. לבדיקת מיקוטוקסינים נדרשת כמות מינימלית של 500 ג' דוגמה.
5. הבדיקה כוללת את האנליטים הבאים: Aflatoxins B1, B2, G1, G2, Ochratoxin A, Deoxynivalenol, Zearalenone, Fumonisin B1, B2, T-2 and HT-2 toxins.
6. המעבדה בודקת את הממתיקים הבאים: סכרין, אצסולפם K, אספרטם, סוכרלוז.
7. הבדיקה כוללת את הסוכרים הבאים: גלוקוז, פרוקטוז, סוכרוז, מלטוז, לקטוז וגלקטוז ואת הממתיקים הרב-כוהליים הבאים: סורביטול, מניטול, איזומלט, מלטיטול, קסיליטול, אריתריטול, לקטיטול.
8. הבדיקה כוללת את הצבעים הסינתטיים הבאים: allura red, sunset yellow, quinolone yellow, patent blue, brilliant blue, tartrazine, erythroazine, green S, red 2G, indigo carmine, carmoisine, ponceau 4R, brilliant black.
9. הבדיקה כוללת את צבעי Sudan 1-4.
10. בדיקות תקן ללחם יש לבצע באופן מיידי (בשל שיקולי טריות) ועל כן מחייבות תיאום מראש עם מנהלת המעבדה למזון או מי שהוסמך מטעמה.

שם המסמך : סקר חוזה כללי המעבדה למזון 4-DTQ7.1	
שם המכין/מאשרת : ד"ר שירה רוזנצוויג	
תאריך תחולה : 10/06/2026	עמוד 5 מתוך 7



### בדיקות המעבדה למיקרוביולוגיה מזון

להלן הנחיות כלליות לבדיקות המבוצעות במעבדה :

בדיקה **שגרתית מלאה** תכלול פרמטרים כמפורט בתקן המוצר, בהיעדר תקן יבדקו הפרמטרים בהתאם לרשימה המצורפת.

בבדיקת **חיידיקים פתוגניים** יכללו החיידקים הבאים: סטאפילוקוקוס אוראוס, קלוסטרידיום, סלמונלה, וא. קולי. בפחמימות כמו אורז ופסטה הבדיקה כוללת גם בצילוס צראוס. חיידקי ליסטריות מונוציטוגנס ואחרים יבדקו לפי דרישה ובהתאם לפירוט בטופס הנטילה.

**זמני מתן תשובה** : ככלל, המעבדה מתחייבת להעביר תוצאות תוך **7 ימי עבודה**. במקרה של בדיקות רב שלביות מתחייבת המעבדה לשלוח תשובות חיוביות בתוך **10 ימי עבודה**. בדיקות כושר השתמרות מחייבות אינקובציה ממושכת (עד 14 ימים) ועבורן יישלחו תשובות בתוך **15 ימי עבודה**.

**אי-וודאות** : בשיטות מיקרוביאליות כמותיות אי-הוודאות היא  $\pm 0.5 \log$ . בבדיקת מי שטיפה של ירקות ופירות טריים אי-הוודאות  $\pm 1.0 \log$ .

מחיר בדיקה (נ"מ)	עקרון הבדיקה	מטריצה	תקן	החיידק הנבדק
50	שיטה כמותית, שפיכת אגר (pour plate)	כל סוגי המטריצות למעט מוצרי חלב מוצרי חלב	ISO 4833-1 ת"י 526	ספירה כללית של חיידקים אארובים
50	שיטה כמותית, שפיכת אגר (pour plate)	כל סוגי המטריצות למעט מוצרי חלב מוצרי חלב	ISO 4832 ת"י 550	קוליפורמים
50	שיטה כמותית, זריעה על פני השטח (spread plate)	כל סוגי המטריצות	ISO 6888-1	סטפילוקוקוס אוראוס קואגולו חיובי
100	שיטה איכותית	כל סוגי המטריצות כולל מטושים	PCR ISO6579	סלמונלה
250	שיטה איכותית	תמ"ל, טחינה, ממרחי אגוזים	PCR ISO6579	סלמונלה ב- 750 ג'
50	שיטה כמותית, שפיכת אגר (pour plate)	כל סוגי המטריצות למעט מוצרי חלב מוצרי חלב	ת"י 885/8 ת"י 1242	עובש ושמרים
50	שיטה כמותית, שפיכת אגר (pour plate)	כל סוגי המטריצות	ISO 15213	קלוסטרידיה מחזרי סולפיט וקלוסטרידיום פרפרינגנס
50	שיטה כמותית, שפיכת אגר (pour plate)	כל סוגי המטריצות	ת"י 885/5	סטרפטוקוקים ממוצא צואתי
150	שיטה איכותית	כל סוגי המטריצות כולל מטושים	PCR ISO 11290-1	ליסטריות מונוציטוגנס
100	שיטה כמותית	כל סוגי המטריצות כולל מטושים	ISO 11290-2	ליסטריות מונוציטוגנס

שם המסמך : סקר חוזה כללי המעבדה למזון 4-DTQ7.1	
שם המכין/מאשרת : ד"ר שירה רוזנצוייג	
תאריך תחולה : 10/06/2026	עמוד 6 מתוך 7

www.health.gov.il




חטיבת בריאות הציבור  
המחלקה למעבדות | המעבדה הארצית לבריאות הציבור, תל אביב  
The National Public Health Laboratory, Tel Aviv

משרד  
הבריאות  
לחיים בריאים יותר

מחיר בדיקה (₪)	מחיר בדיקה (₪)	עקרון הבדיקה	מטריצה	תקן	החייזק הנבדק
50	50	שיטה כמותית, שפיכת אגר (pour plate)	כל סוגי המטריצות למעט תמי"ל ודייסות לתינוקות	ISO 16649-2	א.קולי בעלי פעילות ביתא גלוקורונידאז
50	50	שיטה כמותית, שפיכת אגר (pour plate)	כל סוגי המטריצות	ת"י 885/11	נבגים מזופילים
50	50	שיטה כמותית, שפיכת אגר (pour plate)	כל סוגי המטריצות	ת"י 885/14	חיידקי חומצת חלב
50	50	שיטה כמותית, זריעה על פני השטח (spread plate)	כל סוגי המטריצות	FDA chapter 14	בצילוס צראוס
250	250	שיטת סינון (membrane filter)	מים במיכלים	ת"י 1501	בדיקות למים במיכלים
200	200	שיטה איכותית	כל סוגי המטריצות	ISO 16654	E. coli O157
300	300	שיטה איכותית	תמי"ל	ISO/TS 22964	כרונובקטר סקזאקי
250 (לכל טמפ')	250 (לכל טמפ')	אינקובציה	שימורי פירות וירקות, שימורי דגים, שימורי בשר,	,301,338,58,143,291,729,746,1085,389,841	כושר השתמרות של שימורים
50	50	שיטה איכותית	תמי"ל	ISO 21258-1	אנטרובקטריאצאה
50	50	שיטה כמותית, שפיכת אגר (pour plate)	ירקות ופירות מוקפאים, תוספי מזון, גבינות בשלות עם עובש	ISO 21258-2	אנטרובקטריאצאה
400	400	שיטה אימונית לבדיקת רעלן סטאפילוקוקוס	כל סוגי המטריצות	ק"ט VIDAS Enterotoxin II	רעלני סטאפילוקוקוס
750	750	כולל בדיקות : ספירה כללית, סלמונלה, אנטרובקטריאצאה וכרונובקטר סקזאקי	תמי"ל ומזון ייעודי	EN 2073/2005	סט בדיקות לתמי"ל עד גיל 6 חודשים
600	600	כולל בדיקות : ספירה כללית, סלמונלה ואנטרובקטריאצאה	תמי"ל ומזון ייעודי	EN 2073/2005	סט בדיקות לתמי"ל מעל גיל 6 חודשים
50	50	NA	כל סוגי המטריצות	לפי תקן ספציפי	לחץ/ואקום למוצר יחיד
170	170	שיטה איכותית	כל סוגי המטריצות	PCR	בדיקה לחיידקי ויבריו

שם המסמך : סקר חוויה כללי המעבדה למזון 4-1.DTQ7.1	
שם המכין/מאשרת: ד"ר שירה רוזנצוויג	
תאריך תחולה: 10/06/2026	עמוד 7 מתוך 7

www.health.gov.il



חטיבת בריאות הציבור  
 המחלקה למעבדות | המעבדה הארצית לבריאות הציבור, תל אביב  
 The National Public Health Laboratory, Tel Aviv

משרד הבריאות  
 לחיים בריאים יותר

**נספח 1 – מיקוטוקסינים – אי-וודאות מורחבת**

אי-וודאות מורחבת (%)	אנליט
14	AFB1
7	AFB2
25	AFG1
31	AFG2
28	OTA
9	DON
39	T2
19	HT2
15	ZEN
18	FB1
52	FB2

**נספח 2 – ממתקים – אי-וודאות מורחבת**

אי-וודאות מורחבת (%)	אנליט
20	אצסולפם K
24	סכרין
8	אספרטם
14	סוכרלוז