



המלצות בריאותיות בנוגע לצריכת בשר בישראל ובמדינות שונות

כתיבה: רננה גוטרייך | אישור: שלי לוי, ראש צוות
תאריך: יז' בשבט תשפ"ג, 8 בפברואר 2023

סקירה

תוכן עניינים

2.....	תמצית.....	
5.....	מבוא	1.
7.....	היקף צריכת בשר בישראל	2.
7.....	2.1 אספקת בשר בקר	
10.....	2.2 אספקת עוף	
11.....	3. סיווג בשר אדום ובשר מעובד על-ידי ארגון הבריאות העולמי	
13.....	4. המלצות תזונה של ארגון הבריאות העולמי	
14.....	5. המלצות לצריכת בשר במדינות שונות ובישראל	
15.....	5.1 המלצות לצריכת בשר במדינות שונות	
21.....	5.2 המלצות התזונה של משרד הבריאות בישראל	
22.....	6. דרכים לצמצום צריכת הבשר במדינות שונות ובישראל	

תמצית

מסמך זה נכתב לבקשת חברת הכנסת יסמין סאקס פרידמן ועניינו **ההמלצות הבריאותיות בנוגע לצריכת בשר בישראל ובמדינות שונות**.

- ישנם סוגים שונים של בשר, ובהם בשר אדום הכולל בשר בקר (כולל פרות, עגלים ועגלות) בשר חזיר ובשר כבש וכן בשר עוף והודו. בנוסף, מכל אחד מסוגי בשר אלה ניתן ליצר בשר מעובד, כלומר בשר שעבר שינוי בתהליכי המלחה, אשפרה (שימור), עישון, תסיסה, או תהליכים אחרים כדי לשפר את הטעם או את המרקם ועל מנת לשמר אותו לאורך זמן.
- משרד הבריאות ערך בשנים 2014-2016 סקר שבמסגרתו בחן בין השאר את צריכת הבשר לנפש, ונמצא כי רק 4.5% דיווחו על הימנעות מצריכת בשר ועוף (5.3% מהיהודים ו-1.3% מהערבים). לעומת זאת, מהסקר החברתי בנושא בריאות ואורח חיים שפרסמה הלשכה המרכזית לסטטסטיקה (להלן: הלמ"ס) בשנת 2017, עולה כי 32.6% מאוכלוסיית בני ה-20 ומעלה, דיווחו כי הם נמנעים מאכילת בשר אדום או בשר מעובד.
- הנתונים הזמינים המרכזיים המשמשים להערכת צריכת הבשר בישראל הם נתוני משרד החקלאות והלמ"ס המתייחסים לאספקת הבשר בישראל, כלומר להיצע הבשר לצריכה בישראל. במסמך זה נתמקד באספקת בשר לנפש בישראל בהתבסס על נתוני משרד החקלאות ונתוני הלמ"ס.
- לפי משרד החקלאות**, בשנת 2021 **אספקת בשר בקר לנפש בישראל עמדה על 19.6 ק"ג**, שיותר ממחציתם, מקורם בבשר מיובא. בשנה זו אספקת הבקר לנפש היתה הגבוהה ביותר בשבע השנים האחרונות, וגבוהה בכ-50% בהשוואה לשנת 2015.
- במסגרת כתיבת המסמך מצאנו כי נתוני **הלמ"ס על אספקת בשר בקר לנפש בישראל נמוכים באופן משמעותי מנתוני משרד החקלאות**. בעקבות פניות מרכז המחקר והמידע של הכנסת למשרד החקלאות וללמ"ס פעלו שני הגורמים לבחינת נתוניהם והלמ"ס **תיקנה את נתוניה, שיפורסמו בקרוב**. עם זאת, בין נתוני שני הגורמים נותר עדיין פער (לפי הלמ"ס, אספקת הבשר לנפש בשנת 2020 עמדה על 14.9 ק"ג במשקל קרקס (caracass weight), בעוד לפי משרד החקלאות, עמדה על 16.6 ק"ג לנפש), פער הנובע לדברי הלמ"ס מכך שהיא מפחיתה פחת בהתאם לנדרש על פי ארגון המזון והחקלאות של האו"ם (Food and Agriculture Organization, FAO).
- עוד מצאנו כי נתוני משרד החקלאות (16.6 ק"ג לנפש בשנה) והלמ"ס (14.9 ק"ג לנפש בשנה) שונים מהנתונים שמפרסם **ארגון ה-OECD ביחס לישראל (23.2 ק"ג לנפש בשנה)**, ובכך מדרג את ישראל במקום הרביעי בעולם – השוואה שמוצגת בדיון הציבורי בישראל ואף משרד החקלאות פרסם אותה. בעקבות פניית מרכז המחקר והמידע של הכנסת פנה משרד החקלאות ל-OECD ול-FAO על מנת לברר את הנושא.
- מעיון משרד החקלאות בנתונים עלה כי בעוד שכמויות **הייצור המיוחסות לישראל דומים לנתונים שמפרסם הלמ"ס, נתוני היבוא גבוהים** באופן משמעותי, **ונתוני האוכלוסייה נמוכים** משמעותית. בעקבות זאת פנה

משרד החקלאות לארגון ה-FAO ומצא כי מתבצעת ספירה כפולה של ייבוא עגלים חיים הן בייצור והן ביבוא. בנוסף לכך החישוב בוצע על נתון אוכלוסייה נמוך מאוכלוסיית ישראל. ממשרד החקלאות נמסר כי בהמשך לבידורים אלה, ובהמשך לפגישה משותפת שקיים מרכז המחקר והמידע של הכנסת עם משרד החקלאות והלמ"ס בינואר 2022, **המשרד, באמצעות הלמ"ס, יפנה ל-FAO ול-OECD לתיקון הטעות.**

- **באשר לבשר עוף**, לפי הלמ"ס, ישראל מייצרת 100% מבשר העוף וההודו העומד לרשות הציבור. מנתוני הלמ"ס לגבי עופות עולה כי בשנת 2020 אספקת בשר עוף לנפש עמדה על 45.1 ק"ג עוף, ו-6.6 ק"ג הודו. עם זאת, גם במקרה זה ישנו פער בין הנתון שמפרסמת הלמ"ס (45.1 ק"ג עוף לנפש ו-6.6 ק"ג הודו לנפש) לבין הנתון שמייחס ה-OECD לישראל בדירוג הצריכה (64.4 ק"ג לנפש), וישראל דורגה במקום הראשון בדירוג ה-OECD. **הלמ"ס מסר לנו בעניין זה כי כל החישובים של ה-OECD נעשים בצורה שונה, ולא ניתן לדעת את הסיבות לפערים.** עם זאת, **לפי משרד החקלאות**, הצריכה של עוף בישראל גבוהה יחסית למדינות אירופה לאור העובדה שבישראל צורכים פחות בשר חזיר.

- **הסוכנות הבינלאומית לחקר הסרטן (International Agency for Research on Cancer - IARC)**, שהיא סוכנות הסרטן של ארגון הבריאות העולמי, סיווגה בשנת 2015 את צריכת הבשר המעובד כמסרטן לבני אדם ואת הבשר האדום כעלול לגרום לסרטן בבני האדם. משרד הבריאות בישראל תומך בעמדת IARC ולדבריו הוא היה בין הראשונים שפרסם דף מידע לציבור ובו הסבר בנושא הקשר שבין צריכת בשר מעובד לסרטן. לדברי ארגון הבריאות העולמי, לאכילת בשר יש גם יתרונות בריאותיים בהיותו מקור לחלבון, למינרלים ולוויטמינים.

- **ארגון הבריאות העולמי ממליץ** בין היתר, להגביל את **השומן הנצרך** (עד כ-30% מסך האנרגיה הנצרכת ביום); ובפרט **שומן רווי** (עד עשרה אחוז מכלל האנרגיה הנצרכת ביום); **ושומן טראנס** (עד אחוז אחד מכלל האנרגיה הנצרכת ביום); וכן להגביל את כמות **המלח** (עד חמישה גרם ליום). בשר עשוי להכיל שומן ומלח ולכן ההמלצות הכלליות באשר לסיכונים שבאכילת שומן ומלח, רלוונטיים גם לאכילת בשר.

- במסמך מוצגות המלצות התזונה שמפרסמות 36 מדינות שונות בהן מוצע לאנשים להגביל את צריכת הבשר המעובד והבשר האדום, שקשורים כאמור לא רק לסרטן, אלא גם לעליה בסיכון למוות ממחלת לב, סוכרת, ומחלות נוספות. בין היתר, מהמדינות השונות עולות ההמלצות הבאות: למעט באכילת בשר, ובפרט באכילת בשר אדום ובשר מעובד; להעדיף עוף על פני בשר; להעדיף חלבון מהצומח על פני בשר; למעט באכילת בשר שמן; להעדיף עוף ללא עור; להסיר שומן הנראה לעין מהבשר; להעדיף בשר דל נתרן; להעדיף אופני הכנת בשר הממעטים בשומן (אפיה, אידוי, צליה); לרכוש בשר טרי ולא קפוא. מתוך המלצות הצריכה עולה כי אין מדינה שממליצה לא לצרוך בשר כלל.

- המלצות התזונה של משרד הבריאות בישראל עבור האוכלוסייה הכללית, הן לצרוך מזונות בהתאם **לקשת המזון החדשה, לפיה, אין לצרוך יותר מ-300 גרם בשבוע בהכנה ביתית** של בשר בקר בתצורתו הגולמית. המלצה זו דומה להמלצות **בהולנד ולבולגריה**, אך ישנן מדינות אחרות שהצריכה המירבית המומלצת בהן היא עד 500 גרם בשר אדום בשבוע (כך למשל **בדנמרק, אסטוניה, צרפת, פולין, פינלנד, שוודיה, איסלנד**

ונורבגיה), או המלצה על צריכה (ללא פירוט סוג הבשר) שבין 300-600 גרם (לטביה וגרמניה), או עד 600 גרם (קרוואטיה). **על-פי המלצות משרד הבריאות מומלץ לצרוך בשר עוף כמה פעמים בשבוע אך לא בכל יום** ומומלץ לרכוש אותו גולמי (במצבו הטבעי והלא מעובד), ולבשלו באופן עצמאי בבית. כמו כן המשרד ממליץ להימנע מצריכת מוצרים אולטרא-מעובדים, הכוללים **בשר מעובד**, נקניקים, נקניקיות, מוצרי בשר טחון מוכנים מראש, בשר מעושן, משומר ועוד.

- **לדברי משרד הבריאות**, לפי נתוני משרד החקלאות בעשור האחרון חלה עליה קבועה ומתמדת בצריכת בשר הבקר בישראל, והגדלת ההיצע של הבשר בשוק, אינו עולה בקנה אחד עם קשת המזון החדשה שפרסם, ומנוגדת ליעדים הבינלאומיים לפתוח בר קיימא של האו"ם. לדברי המשרד יש לעבור לתזונה המבוססת בעיקר על מזון מהצומח, בשילוב כמויות קטנות יותר של מזון מהחי.

- במדינות רבות בעולם, ובאירופה בפרט, התקיימו בשנים האחרונות דיונים בנושא צמצום צריכת בשר, וחלקן אף הכריזו כי בכוונתן לנקוט צעדים בנושא. במסגרת דיונים והכרזות אלו, נדונו מספר דרכי התערבות אפשרויות, ובתוכן: **הטלת מס שיצמצם את צריכת הבשר ויגביר צריכה של מזונות אחרים** (לדוגמה, דנמרק הייתה הראשונה שבה הוטל מס על מוצרים המכילים שומן רווי, ובהם מוצרי בשר, אך הוחלט שלא להמשיך בכך כעבור כשנה, בנובמבר 2012; בספרד, נכון למחצית הראשונה של 2023, המע"מ על מוצרי בשר ודגים גבוה בהשוואה למע"מ על מוצרי מזון בסיסיים אחרים; בבריטניה התקיים לאחרונה דיון על הטלת מס אך הוחלט שלא לפעול בדרך זו); **צמצום כמות הבשר המעובד בסטנדרטי ההזנה בבתי הספר** (לדוגמה, בניו-זילנד נקטו לאחרונה בדרך זו); **תוויות אזהרה או סימון מזון בריא** (במדינות הנורדיות יש תוויות לסימון מוצרי מזון בריאים, ובתוכם מוצרי בשר שעונים על קריטריונים של שומן ומלח מופחתים; גם בישראל הוגדרו רמות סף בין היתר לערכי שומן ומלח, אשר מעליהם תהיה חובת סימון בסמל האדום בקדמת האריזה, ומזון בריא בסמל ירוק – שנכללים בו גם בעלי כנף בתנאים מסוימים). **הסברה** (כפי שמוצג במסמך המדינות השונות מפרסמות את הסיכונים בצריכת הבשר ואת המלצותיהן בנוגע לצריכה מירבית).

- **פנינו גם למשרד החקלאות והכלכלה בבקשה לעמדתם באשר לצמצום צריכת הבשר. ממשרד החקלאות** נמסר כי בראייה ארוכת טווח הוא תומך במעבר לצריכה "בת קיימא", דהיינו הפחתת צריכת בשר לצד מעבר לתחליפי בשר. עם זאת, לדברי המשרד, סל המזון הינו בחירה של הצרכן, והמשרד מתמקד באבטחת איכות ונגישות של כלל המזון הטרי לרבות בשר. עוד נמסר כי בשנים האחרונות יש עלייה בביקוש לבשר בקר, וכי לאור הביקוש, המשרד פועל במגוון צעדים להגדלת ההיצע בשוק, תוך מזעור ככל הניתן של סבל בעלי החיים.

- **ממשרד הכלכלה** נמסר כי תפקידו של המשרד לפתח את הכלכלה הישראלית תוך תמיכה בתעשייה ובייצור המקומי, בהעלאת הפריון ובהורדת יוקר המחיה. לאור זאת, משרד הכלכלה פועל להנגשת המוצרים המבוקשים על ידי הצרכנים, לרבות בשר ומוצרי בתנאי תחרות, במינימום בירוקרטיה ורגולציה. עוד נמסר כי העיסוק בנושא צמצום צריכת בשר מטעמים בריאותיים או טעמים אחרים שאינם כלכליים אינה באחריות

משרד הכלכלה וככל שייקבעו יעדי צמצום צריכת בשר, משרד הכלכלה מתנגד להשגת יעדים כאלה באמצעות חסמי יבוא אשר יובילו לצמצום ההיצע והעלאת מחירים.

1. מבוא

ישנם סוגים שונים של בשר, ובהם בשר אדום הכולל בשר בקר (כולל פרות, עגלים ועגלות) בשר חזיר ובשר כבש וכן בשר עוף והודו. בנוסף מכל אחד מסוגי בשר אלה ניתן ליצר בשר מעובד, כלומר בשר שעבר שינוי בתהליכי המלחה, אשפרה (שימור), עישון, תסיסה, או תהליכים אחרים כדי לשפר את הטעם או את המרקם ועל מנת לשמר אותו לאורך זמן.¹

לפי נתוני ה- OECD
FAO Agricultural
Outlook, בשנת
2021, צריכת בשר
בקר בעולם עמדה על
כ-71 מיליון טון,
וצריכת בשר עוף
עמדה על כ-133 מיליון
טון

לפי נתוני ה- OECD-FAO Agricultural Outlook, בשנת 2021, צריכת **בשר בקר** בעולם עמדה על כ-71 מיליון טון,² וצריכת **בשר עוף** עמדה על כ-133 מיליון טון.³ לפי ההערכה, בעוד כעשור צריכת בשר הבקר תעמוד על כ-76 מיליון טון, וצריכת העוף על כ-154 מיליון טון.⁴

הסוכנות הבינלאומית לחקר הסרטן (International Agency for Research on Cancer - IARC), שהיא סוכנות הסרטן של ארגון הבריאות העולמי, סיווגה בשנת 2015 את צריכת הבשר המעובד כמסרטן לבני אדם ואת הבשר האדום כעלול לגרום לסרטן בבני אדם.⁵ בנוסף, ארגון הבריאות העולמי מפרסם המלצות תזונה המתייחסות לצריכת השומן והמלח במוצרים שונים, ובהם במוצרי בשר.⁶ כלומר, המלצות התזונה באשר להגבלת אכילת בשר אדום ובשר מעובד, נובעות לא רק מהקשר שנמצא למחלת הסרטן, אלא גם מההמלצות הכלליות להימנע מצריכת שומן ומלח, אשר מהווים סיכון בין היתר למחלות לב וכלי דם, והשמנת יתר.⁷ סיכונים בריאותיים נוספים הם מחלות שעשויות להיות מועברות מבעלי חיים לבני אדם באמצעות אכילת בשר, מחלות זיהומיות שמקורן בחקלאות בעלי חיים, ושימוש לא נכון באנטיביוטיקה בבעלי חיים אשר עשויה להוות סיכון בריאותי לבני אדם.⁸

¹ משרד הבריאות, [בשר מעובד והקשר לסרטן](#), כניסה: 31 לינואר 2022.

² במשקל קרקס (carcass weight equivalent). בשנת 2020 צריכת בשר בקר בעולם עמדה על כ-70 מיליון טון.

³ [OECD.Stat](#), accessed: January 30 2023.

⁴ במשקל מוכן לאכילה (ready to cook). בשנת 2020 צריכת בשר עוף בעולם עמדה על כ-131 מיליון טון.

⁵ [OECD.Stat](#), accessed: January 30 2023.

⁶ OECD, [OECD-FAO Agricultural Outlook 2022-2031](#), p. 194.

⁷ World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [Questions and Answers on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat](#), October 2015.

⁸ World Health Organization, [Cancer: Carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat](#), October 2015.

⁹ World Health Organization, [Cancer: Carcinogenicity of the consumption of red meat and processes meat](#), October 2015.

¹⁰ OECD, [Meat Protein Alternatives](#), September 2022, p. 6-7.

לצד הסיכונים שקיימים באכילת בשר, מציינים בארגון הבריאות העולמי כי לאכילת בשר יש גם יתרונות בריאותיים, כך למשל בשר אדום מהווה מקור לחלבון, למינרלים וויטמינים.⁹ עם זאת, במדינות שונות ובכללן בישראל דנים בחלבונים אלטרנטיביים כחלופה לאכילת בשר,¹⁰ וממשיך הבריאות נמסר כי חלבונים אלטרנטיביים מומלצים הם קטניות בשילוב דגנים מלאים, וחלבון שלם מהצומח. במסגרת דיוני ארגון הבריאות העולמי על מעבר לתזונה המובססת על צמחים,¹¹ נדונו לצד היתרונות של תזונה זו גם בחסרונותיה האפשריים ובכלל זה שהמחקר על אודות ערכם התזונתי עדיין מוגבל, עלותם הכלכלית גבוהה בהשוואה לבשר,¹² חששות בנוגע לחוסרים תזונתיים שעלולים להיגרם, כגון ברזל וויטמין B12, וכן בשל היותם מזון מעובד.¹³

יש לציין כי מלבד ההיבט הבריאותי, הדיון לגבי אכילת בשר עוסק גם ברווחת בעלי חיים בכל הקשור לגידולם ושחיטתם וכן להיבטים סביבתיים שכן חקלאות בעלי חיים אחראית בין היתר לכ-15% מפליטות גזי חממה, ומהווה מקור חשוב לזיהום אוויר ומים.¹⁴ **נדגיש כי מסמך זה מתמקד כאמור בהמלצות הבריאותיות בלבד, ולא בהיבטים אחרים של צריכת בשר.**

בפרק הראשון של המסמך נדון בהיקף צריכת הבשר בישראל; **בפרק השני**, נדון בסיווג ארגון הבריאות העולמי את הבשר המעובד כמסרטן לבני אדם ואת הבשר האדום כעלול לגרום לסרטן בבני אדם; **בפרק השלישי**, נציג את המלצות התזונה של ארגון הבריאות העולמי, ובכלל זה ההמלצות להגביל את צריכת השומן והמלח; **בפרק הרביעי**, נפרט את ההמלצות לצריכת בשר ב-36 מדינות שונות ובישראל; **בפרק החמישי**, נציג כלים שמנהיגות מדינות שונות לצמצום צריכת הבשר וכן את התייחסותם של משרדי הממשלה הרלוונטיים בישראל להצעות להפחית את צריכת הבשר. נדגיש כי הכלים שיוצגו להלן מתייחסים לכלים המיושמים על-ידי המדינות בלבד ולא לכלים המוצעים על-ידי ארגונים שונים.

במסגרת כתיבת המסמך, נתקלנו במספר קשיים. **ראשית**, המידע בישראל על היקף צריכת הבשר מבוסס בעיקרו על היצע הבשר בישראל, קרי אספקת הבשר בישראל, ולא על צריכת בשר בפועל. כמו כן, במהלך כתיבת המסמך נתקלנו לא רק בפערי נתונים בין משרד החקלאות ללשכה המרכזית לסטטיסטיקה (להלן: ה"למ"ס) בעניין זה, אלא גם בין נתוני שני גורמים אלה

⁹ World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations, [Sustainable Healthy Diets Guiding Principles](#), 2019, p. 34.

¹⁰ להרחבה ראו:

OECD, [Meat Protein Alternatives](#), September 2022.

¹¹ World Health Organization, [Plant-based diets and their impact on health, sustainability and the environment](#), 2021. World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations, [Sustainable Healthy Diets Guiding Principles](#), 2019.

¹² OECD, [Meat Protein Alternatives](#), September 2022.

¹³ World Health Organization, [Plant-based diets and their impact on health, sustainability and the environment](#), 2021, p. 1-4.

¹⁴ OECD food, agriculture and fisheries paper, [Meat Protein Alternatives](#), Opportunities and challenges for food systems' transformation, September 2022.

לנתונים שפרסם ה-OECD ביחס לישראל, כפי שיפורט בפרק הראשון, ומקשה על השוואת ישראל למדינות אחרות; **שנית**, בפרק הרביעי אמנם סקרנו את ההמלצות לגבי אכילת בשר במדינות שונות, אולם חשוב להדגיש שלא ניתן ללמוד מכך על צריכת הבשר בפועל במדינות אלה; **שלישית**, בבחינת ההמלצות במדינות השונות יש לתת את הדעת לכך שישנה שונות בין המדינות בסוגי הבשר אליהם מתייחסות ההמלצות (או חלבונים אחרים) כמו גם להגדרה מהי מנה, קרי האם מדובר במנת הבשר לפני הבישול או אחרי בישול; **רביעית**, בפרק החמישי, שבו ביקשנו לדון בתוכניות פעולה ממשלתיות בעולם ובישראל ביחס לצמצום בצריכת בשר, עלה בידנו לאתר כמה דוגמאות בלבד, ולכן לא ניתן לראות בדוגמאות אלה סקירה מקיפה או מייצגת של הפעולות הננקטות במדינות שונות.

2. היקף צריכת בשר בישראל

במסגרת מסמך זה ביקשנו להציג את צריכת הבשר והעוף לנפש בישראל. מפנייתנו למשרד הבריאות עלה כי אחת למספר שנים אומנם מבצע המשרד סקרי מצב בריאות ותזונה לאומיים (סקרי מב"ת), הכוללים התייחסות בין השאר לדיווח הנשאלים על צריכת בשר, אולם סקר מב"ת האחרון על האוכלוסייה הבוגרת (גילאי 18-65), נערך בין השנים 2014-2016. בסקר זה נמצא כי רק 4.5% דיווחו על הימנעות מצריכת בשר ועוף (5.3% מהיהודים ו-1.3% מהערבים).¹⁵ לעומת זאת, מהסקר החברתי בנושא בריאות ואורח חיים שפרסמה הלמ"ס בשנת 2017, עולה כי 32.6% מאוכלוסיית בני ה-20 ומעלה, דיווחו כי הם נמנעים מאכילת בשר אדום או בשר מעובד. 24.7% דיווחו כי הם אוכלים בשר אדום או בשר מעובד פעם אחת בשבוע; 16.4% דיווחו כי הם אוכלים פעמיים בשבוע; 25.6% דיווחו כי הם אוכלים שלוש פעמים בשבוע או יותר.¹⁶ מסקרים אלה לא ניתן ללמוד על צריכת הבשר לנפש בישראל כיום.

הנתונים הזמינים המרכזיים המשמשים להערכת צריכת הבשר בישראל הם נתוני משרד החקלאות והלמ"ס המתייחסים לאספקת הבשר בישראל, כלומר להיצע הבשר לצריכה בישראל. לכן במסמך זה נציג נתונים על היקף אספקת הבשר בישראל, וזאת בהתבסס על נתוני משרד החקלאות ונתוני הלמ"ס וכן נציג את נתוני ארגון ה-OECD באשר לישראל.

2.1 אספקת בשר בקר

בשנת 2022 פרסם משרד החקלאות סקירה שכותרתה "סקירת שוק בשר הבקר בישראל", שבה נכתב כי האומדן השנתי להיצע בשר בקר לצריכה בישראל (לאחר ניכוי העברות ראשי בקר

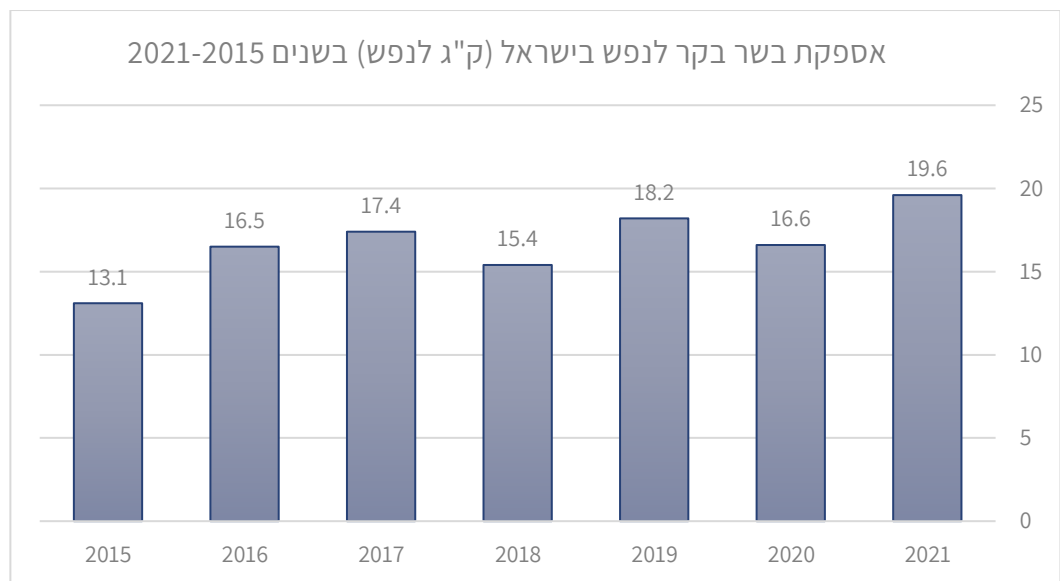
¹⁵ משרד הבריאות, המרכז הלאומי לבקרת מחלות (מלב"ם), חטיבת טכנולוגיות רפואיות, מידע ומחקר, [סקר רב מב"ת מבוגרים - סקר לאומי שני בנושא מצב הבריאות והתזונה בבני 18-64, 2014-2016](#), פברואר 2019, עמ' 27, 92.

¹⁶ הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, הסקר החברתי לשנת 2017, בריאות ואורח חיים, [לוח 28. בני 20 ומעלה, לפי הרגלי אכילה שבועיים \(קטניות, דגים ובשר\) ולפי תכונות נבחרות, 2017](#). כניסה: 21 בנובמבר 2022.

לפי משרד החקלאות,
בשנת 2021 אספקת
בשר בקר לנפש
בישראל עמדה על
19.6 ק"ג, שיותר
ממחציתם, מקורם
בבשר מיובא

לרשות הפלסטינית) בשנת 2021 עמד על 182 אלפי טון. חלוקת היצע זה במספר תושבי המדינה בשנה זו מעלה כי אספקת הבשר בישראל לנפש עומדת על 19.6 ק"ג. מתוך 19.6 ק"ג של אספקה לנפש בשנת 2021, יותר ממחציתם (כ-61%) מקורם בבשר מיובא (בשר קפוא ובשר מצונן מיובא) וכ-39% הוא בבשר טרי,¹⁷ הנשחט בישראל ומקורו מפרות בשוק החלב, מרעה, ובעגלים מיובאים אשר עברו תהליך פיטום בארץ.¹⁸

בתרשים להלן יוצגו נתוני משרד החקלאות על אספקת בשר בקר לנפש בישראל (ק"ג לנפש)¹⁹ בין השנים 2015-2021:²⁰



לפי נתוני משרד
החקלאות, אספקת
בשר הבקר לנפש
בישראל בשנת 2021
היתה הגבוהה ביותר
בשבע השנים
האחרונות ועמדה על
19.6 ק"ג, נתון הגבוה
בכ-50% בהשוואה
לשנת 2015

ניתן לראות כי לפי נתוני משרד החקלאות בשבע השנים האחרונות, אספקת בשר הבקר לנפש בישראל בשנת 2021 הייתה הגבוהה ביותר בשבע השנים האחרונות ועמדה על 19.6 ק"ג לעומת 13.1 ק"ג בשנת 2015, כלומר אספקת הבשר לנפש בשנת 2021 גבוה בכ-50% בהשוואה לשנת 2015.

מצאנו כי יש פער בין
נתוני הלמ"ס על
אספקת בשר בקר
לנפש לבין נתוני
משרד החקלאות.
בעקבות פניות מרכז
המחקר והמידע של
הכנסת, הלמ"ס
תיקנה את נתוניה.
עם זאת, נותר פער
הנובע מכך שהלמ"ס
מפחיתה פחת
בהתאם לנדרש על פי
ה-FAO

במהלך כתיבת מסמך זה מצאנו כי נתוני הלמ"ס על אספקת בשר בקר לנפש בישראל נמוכים באופן משמעותי מנתוני משרד החקלאות. בעקבות פניות מרכז המחקר והמידע של הכנסת למשרד החקלאות וללמ"ס פעלו שני הגורמים לבחינת נתוניהם והלמ"ס תיקנה את נתוניה, שיפורסמו בקרוב. עם זאת, בין נתוני שני הגורמים נותר עדיין פער (לפי הלמ"ס אספקת הבשר

¹⁷ משרד החקלאות ופיתוח הכפר – החטיבה למחקר, כלכלה ואסטרטגיה, [סקירת שוק בשר הבקר בישראל](#), פברואר 2022. החישוב נעשה על בסיס גודל האוכלוסיה במועד פרסום העבודה: 9.291 מיליון. ד"ר יעל קחל, מנהלת תחום בכירה מחקר, כלכלה ואסטרטגיה במשרד החקלאות ופיתוח הכפר, דוא"ל, 27 בנובמבר 2022.

¹⁸ משרד החקלאות ופיתוח הכפר, מכתב, 5 ביולי 2022.

¹⁹ משרד החקלאות ופיתוח הכפר, [בקר](#), כניסה: 22 לינואר 2022.

²⁰ משרד החקלאות ופיתוח הכפר – החטיבה למחקר, כלכלה ואסטרטגיה, [סקירת שוק בשר הבקר בישראל](#), פברואר 2022.

נתוני הלמ"ס ומשרד
החקלאות שונים
מנתוני ה-OECD. לפי
משרד החקלאות
אספקת הבשר בקר
לנפש בישראל לשנת
2020 עומדת על
16.6 ק"ג לנפש
בשנה, והנתון
שמיחוס לישראל ב-
OECD גבוה בהרבה:
23.2 ק"ג לנפש

בעקבות פנייתנו,
משרד החקלאות פנה
לארגון ה-OECD
לברר מהו מקור
הנתונים באשר
לישראל, ונמצא כי
עיקר הפער נובע
מספירה כפולה של
ייבוא עגלים חיים הן
בייצור והן ביבוא.
נמסר כי המשרד
יפנה ל-FAO ול-
OECD לתיקון הטעות

לנפש בישראל בשנת 2020 עמדה על 14.9 ק"ג לנפש, במשקל קרקס (caracass weight)²¹ בעוד לפי משרד החקלאות, היא עמדה על 16.6 ק"ג לנפש)²², פער הנובע מכך שלדברי הלמ"ס היא מפחיתה פחת בהתאם לנדרש על פי ארגון המזון והחקלאות של האו"ם (Food and Agriculture Organization (FAO)).

עוד מצאנו כי נתוני משרד החקלאות והלמ"ס שונים מהנתונים שמפרסם ארגון ה-OECD ביחס לישראל. נציין כי הנתונים שמפרסם ה-OECD מוגדרים כצריכת בשר לנפש (Human consumption per capita), אולם לדברי משרד החקלאות השוני הוא סמנטי וגם ה-OECD מתייחס לאספקת בשר לנפש כפי שעושה משרד החקלאות, כלומר מדובר באותו המדד. ברם, בעוד שעל-פי משרד החקלאות אספקת הבשר בקר לנפש בישראל לשנת 2020 עומדת כאמור על 16.6 ק"ג לנפש בשנה, הנתון שמיחוס לישראל ב-OECD גבוה בהרבה (23.2 ק"ג לנפש)²³ ומדרג את ישראל במקום הרביעי בעולם.²⁴ נציין כי השוואה זו מוצגת בדיון הציבורי בישראל ומשרד החקלאות אף פרסם אותה בעצמו באתר האינטרנט שלו,²⁵ אולם בעקבות פניית מרכז המחקר והמידע של הכנסת פנה משרד החקלאות ל-OECD ול-FAO על מנת לברר את הנושא.

לדברי משרד החקלאות, חישוב הנתון ב-OECD מתבצע על בסיס נתוני ייצור בתוספת יבוא והסך הכל שמתקבל מתורגם למונחי בשר אכיל (retail weight) ומחולק בנתוני האוכלוסייה. אולם מעיון משרד החקלאות בנתונים עלה כי בעוד שכמויות ה**ייצור** המיוחסות לישראל דומים לנתונים שמפרסם הלמ"ס, **נתוני היבוא גבוהים** באופן משמעותי, ו**נתוני האוכלוסייה נמוכים** משמעותית. בעקבות זאת פנה משרד החקלאות לארגון ה-OECD לברר מהו מקור הנתונים באשר לישראל.²⁶

לדברי משרד החקלאות, ה-OECD השיב שהנתונים לחישוב הצריכה לנפש מתקבלים מה-FAO.²⁷ ממענה ה-FAO למד המשרד כי נתוני היבוא שה-FAO מעבירים ל-OECD מתבססים על מאגר של נתוני סחר של האו"ם (Comtrade), שבו היבוא מישראל כולל לא רק יבוא של בשר בקר, אלא גם את היבוא של עגלים חיים שכבר נכלל בנתון הייצור המקומי (העגלים המיובאים עוברים בארץ

²¹ הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, מאזן אספקת המזון 2020, הועבר בדוא"ל טרם פרסום ביום 5 בינואר 2023. לפי הלוחות המתוקנים שהועברו לידנו, אספקה לנפש של בשר בקר לשנת 2021 היתה 17.1 ק"ג לשנה לנפש.

²² משרד החקלאות ופיתוח הכפר, החטיבה למחקר, כלכלה ואסטרטגיה, [סקירת שוק בשר הבקר בישראל](#), פברואר 2022.

²³ OECD-FAO Agricultural Outlook (Edition 2021), [Meat consumption](#).

²⁴ נציין כי לפי מאגר נוסף של ה-OECD הנתון המיוחס לישראל בשנת 2020 הינו 21.73 ק"ג לנפש, ומדרג את ישראל במקום השלישי מבין מדינות ה-OECD.

[OECD.Stat](#), accessed: January 30 2023.

²⁵ משרד החקלאות, החטיבה למחקר, כלכלה ואסטרטגיה, הודעת דוברות, [משרד החקלאות בניתוח שוק בשר הבקר בישראל: בעשור האחרון חלה עלייה קבועה ומתמדת בצריכת בשר הבקר בישראל](#), עודכן לאחרונה: 27 במרץ 2022.

²⁶ ד"ר יעל קחל, מנהלת תחום בכירה מחקר, כלכלה ואסטרטגיה במשרד החקלאות ופיתוח הכפר, דוא"ל, 10 לינואר 2023.

²⁷ במסגרת עבודה משותפת להכנת הפרסום השנתי OECD-FAO Agricultural Outlook. יעל קחל, מנהלת תחום בכירה, מחקר כלכלה ואסטרטגיה, משרד החקלאות ופיתוח הכפר, דוא"ל, 10 בינואר 2022.

פיטום של מספר חודשים לפני השחיטה). כלומר יש כאן ספירה כפולה של ייבוא עגלים חיים הן בייצור והן ביבוא. לדברי משרד החקלאות הפרש זה בנוסף לכך שהחישוב בוצע על נתון אוכלוסיה נמוך מאוכלוסיית ישראל מסבירים את עיקר ההבדל בין נתוני האספקה לנפש של ה-OECD ושל משרד חקלאות. ממשרד החקלאות נמסר כי בהמשך לברורים אלה, ובהמשך לפגישה משותפת שקיים מרכז המחקר והמידע של הכנסת עם משרד החקלאות והלמ"ס בינואר 2022, המשרד, באמצעות הלמ"ס, יפנה ל-FAO לתיקון הטעות.²⁸

אין בידינו מידע כיצד בוצע חישוב ה-FAO וה-OECD באשר למדינות אחרות ולכן בחרנו שלא להציג את דירוג ה-OECD לפי מדינה.

2.2 אספקת עוף

לפי הלמ"ס, ישראל מייצרת 100% מבשר העוף וההודו העומד לרשות הציבור.²⁹ מנתוני הלמ"ס לגבי עופות עולה כי בשנת 2020 אספקת בשר עוף לנפש עמדה על 45.1 ק"ג עוף, ו-6.6 ק"ג הודו.³⁰ נציין כי בידי משרד החקלאות לא היו נתונים באשר לעופות וצאן ולדבריו נתוניו מקורם מהלמ"ס.³¹

עם זאת, גם במקרה זה ישנו פער בין הנתון שמפרסמת הלמ"ס לבין הנתון שמייחס ה-OECD לישראל בדירוג הצריכה (Human consumption per capita), של בשר עוף במשקל 'מוכן לבישול' (Ready to cook). כאמור, לפי נתוני האספקה לנפש של הלמ"ס לשנת 2020, אספקת העוף עמדה על 45.1 ק"ג לשנה לנפש, ואספקת הודו עמדה על 6.6 ק"ג לשנה לנפש. בעוד על-פי נתוני ה-OECD לגבי ישראל הצריכה עמדה על 64.4 ק"ג לנפש בשנת 2020, וישראל דורגה במקום הראשון בדירוג ה-OECD. הלמ"ס מסר לנו בעניין זה כי כל החישובים של ה-OECD נעשים בצורה שונה, ולא ניתן לדעת את הסיבות לפערים.³²

משרד החקלאות מסר לנו כי הצריכה של עוף בישראל גבוהה יחסית למדינות אירופה לאור העובדה שבישראל צורכים פחות בשר חזיר.³³ כאשר בוחנים את היקף אספקת בשר העוף לעומת אספקת שאר סוגי הבשר לפי נתוני הלמ"ס עולה כי כשלושה רבעים מהאספקה הזמינה של בשר בישראל היא בשר עוף (65%) והודו (9%). בעוד 20% הם בשר בקר (טרי וקפוא), 2% צאן, 2% חזיר ו-2% חלקי פנים.³⁴

²⁸ יעל קחל, מנהלת תחום בכירה, מחקר כלכלה ואסטרטגיה, משרד החקלאות ופיתוח הכפר, דוא"ל, 10 בינואר 2022.

²⁹ הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, [מאזן אספקת המזון 2020](#), עמ' 18, כניסה: 21 בנובמבר 2022.

הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, [הודעה לתקשורת, מאזן אספקת המזון 2020](#), כניסה: 21 בנובמבר 2022.

³⁰ הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, [מאזן אספקת המזון 2020](#), כניסה: 21 בנובמבר 2022.

³¹ משרד החקלאות ופיתוח הכפר, החטיבה למחקר, כלכלה ואסטרטגיה, מכתב, 5 ביולי 2022.

הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, [תפוקה חקלאית, לפי ענף ומוצר](#), כניסה: 21 בנובמבר 2022.

³² יונת קנת-שינפלד, מרכזת בכירה, תחום חקלאות, סביבה ואנרגיה, הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, דוא"ל, 24 בינואר 2022.

³³ משרד החקלאות ופיתוח הכפר, החטיבה למחקר, כלכלה ואסטרטגיה, מכתב, 5 ביולי 2022.

³⁴ הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, [מאזן אספקת המזון 2020](#), כניסה: 21 בנובמבר 2022.

לפי הלמ"ס, ישראל מייצרת 100% מבשר העוף וההודו העומד לרשות הציבור. מנתוני הלמ"ס לגבי עופות עולה כי בשנת 2020 אספקת בשר עוף לנפש עמדה על 45.1 ק"ג עוף, ו-6.6 ק"ג הודו

גם באספקת בשר עוף יש פער בין נתוני הלמ"ס לבין הנתון שמייחס ה-OECD לישראל בדירוג הצריכה. לדברי הלמ"ס, כל החישובים של ה-OECD נעשים בצורה שונה, ולא ניתן לדעת את הסיבות לפערים

לפי משרד החקלאות, צריכת העוף בישראל גבוהה יחסית למדינות אירופה כיון שבישראל צורכים פחות בשר חזיר

עוד עולה מנתוני הלמ"ס כי בשנת 2019 ההוצאה החודשית הממוצעת של משקי הבית על בשר ועופות עמדה על 444.9 ש"ח - שהם כ-16% מההוצאה החודשית של משקי הבית על מזון לנפש (כולל פירות וירקות) - 2,818 ש"ח. לכל הפחות כ-40% מההוצאה החודשית של משקי הבית על בשר ועופות הייתה על מוצרי עוף (עוף הודו שלם, חזה עוף והודו, עוף והודו טחון, כרעיים ושוקיים, כבד עוף והודו, רולדה, שווארמה וחתיכות עוף והודו, חלקים אחרים של עוף והודו. לא כולל עוף קפוא).

הסוכנות הבינלאומית
לחקר הסרטן סיווגה
בשנת 2015 את
צריכת הבשר
המעובד כמסרטן
לבני אדם ואת הבשר
האדום כעלול לגרום
לסרטן בבני אדם

3. סיווג בשר אדום ובשר מעובד על-ידי ארגון הבריאות העולמי

הסוכנות הבינלאומית לחקר הסרטן (International Agency for Research on Cancer - IARC), שהיא סוכנות הסרטן של ארגון הבריאות העולמי, סיווגה בשנת 2015 את צריכת הבשר המעובד³⁵ כמסרטן לבני אדם (Carcinogenic to humans), ואת הבשר האדום³⁶ כעלול לגרום לסרטן בבני אדם (probably carcinogenic to humans)³⁷.

על-פי הסוכנות רמת הוודאות של בשר מעובד כעשוי לגרום לסרטן, סווגה ברמה הגבוהה יותר (אחת מתוך חמש רמות), כלומר כ"מסרטן לבני אדם", ואילו בשר אדום סווג ברמה אחת פחות גבוהה (2A), "עלול לגרום לסרטן בבני אדם".³⁸ הרמה הגבוהה ביותר מבוססת על מידע מספק (sufficient) בבני אדם, ואילו הרמה השניה מבוססת על מידע מוגבל (limited) בבני אדם ומידע מוצק בניסויים בבעלי חיים³⁹ (כלומר, עדיין יתכנו הסברים אחרים לתופעה).⁴⁰

באשר לאופן ההכנה של בשר, נכתב כי בישול בטמפרטורות גבוהות, או במגע ישיר של האוכל עם אש או משטח חם, יוצר סוגים מסוימים של כימיקלים מסרטנים. עם זאת, אין מספיק מידע

³⁵ בשר מעובד נחשב כבשר שעבר שינוי באמצעות המלחה, שימור, התססה, עישון או תהליכים אחרים שמעשירים את הטעם או משפרים את השימור. רוב הבשרים המשומרים מכילים חזיר או בשר, אבל עשויים להכיל גם בשרים אדומים אחרים, וכן עוף, חלקים פנימיים ועוד. World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [IARC Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat](#), October 2015.

World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [Questions and Answers on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat](#), October 2015.

³⁶ בשר אדום נחשב ככל הסוגים של בשר שריר של יונקים, כגון בקר, עגל, חזיר, טלה, כבש, סוס ועז. World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [IARC Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat](#), October 2015.

World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [Questions and Answers on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat](#), October 2015.

³⁷ World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [Questions and Answers on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat](#), October 2015.

³⁸ World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [IARC Monographs Classification](#), 2018.

World Health Organization, [Agents Classified by the IARC Monographs, volumes 1-132](#). Last updated: August 12 2022.

³⁹ World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [IARC Monographs Classification](#), 2018.

⁴⁰ World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [Questions and Answers on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat](#), October 2015.

בנושא זה על מנת שהסוכנות תגיע למסקנות באשר להשפעה של אופן ההכנה על הסיכון לסרטן.⁴¹

באשר ל**סוגי הסרטן, בשר מעובד** נמצא כגורם לסרטן המעי הגס וקשר נמצא גם עם סרטן הבטן, אבל העדויות לכך אינן מוחלטות.⁴² ניתוח נתונים מעשרה מחקרים העריך כי כל 50 גרם של בשר מעובד באופן יומי, מעלה את הסיכון לסרטן המעי הגס ב-18% לערך.⁴³ בהתייחס ל**בשר אדום** הקשר החזק ביותר (ועדיין מוגבל) שנמצא הוא לסרטן המעי הגס. יש גם עדות לקשר עם סרטן הבלב וסרטן הערמונית. עם זאת, קיים קושי להעריך את הסיכון כיוון שהוכחות לכך שבשר אדום גורם לסרטן חלשות יותר. אילו הקשר היה מוכח, אזי נתונים מאותם מחקרים מציעים שהסיכון לסרטן המעי יכול לעלות ב-17% לכל 100 גרם של בשר אדום הנאכל באופן יומיומי.⁴⁴ המידע הקיים אינו מאפשר להסיק על סיכונים בקבוצות אוכלוסיה שונות (ילדים, מבוגרים, נשים או גברים).

נציין כי משרד הבריאות בישראל תומך בעמדת הסוכנות הבינלאומית לחקר הסרטן (IARC) (המצביעה כאמור על קשר בין צריכת בשר לסרטן) ולדבריו הוא היה בין הראשונים שפרסם דף מידע לציבור ובו הסבר בנושא הקשר שבין צריכת בשר מעובד לסרטן.⁴⁵

יש לתת את הדעת לכך שהסוכנות הבינלאומית לחקר הסרטן (IARC), היא ארגון מחקר שמעריך את המידע המחקרי על הגורמים לסרטן, אך תפקידו אינו לתת המלצות בריאותיות. ממשלות וארגון הבריאות העולמי הם האחראים על פיתוח קווים מנחים לעניין תזונה. לפי ארגון הבריאות העולמי, הערכות של ה-IARC משמשות פעמים רבות כבסיס לפיתוח מדיניות לאומית ובין-לאומית, קווים מנחים והמלצות על מנת לצמצם את הסיכון לסרטן. ממשלות עשויות לכלול מידע על הסיכון לסרטן שבאכילת בשר מעובד בעת שיעדכנו את המלצות התזונה.⁴⁶

לדברי ארגון הבריאות העולמי, לאכילת בשר יש גם יתרונות בריאותיים בהיותו מקור לאנרגיה ומקור מלא לחלבון, שכן בשר מכיל את כל תשע חומצות האמינו הנדרשות. בשר מספק גם מגוון

⁴¹ World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [Questions and Answers on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat](#), October 2015.

⁴² באשר לסוג הסרטן, שני סוגי הבשר סווגו לפי רמת המידע: מידע מוצק, ומידע מוגבל: נקבע כי בשר מעובד עשוי לגרום לסרטן המעי הגס, וכן לסרטן הרקטום, בהתבסס על מידע מספק (sufficient); ונקבע כי בשר מעובד עשוי לגרום לסרטן הבטן, ובשר אדום לסרטן המעי הגס, לסרטן הרקטום, הבלב, והערמונית, בהתבסס על מידע מוגבל (limited).

World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [List of classifications by cancer sites with sufficient or limited evidence in humans, IARC Monographs Volumes 1-132](#), Last Update: July 1 2022.

⁴³ World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [Questions and Answers on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat](#), October 2015.

⁴⁴ World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [Questions and Answers on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat](#), October 2015.

⁴⁵ להלן קישור לדף מידע שפרסם משרד הבריאות בנושא: [בשר מעובד והקשר לסרטן](#). כניסה: 21 בנובמבר 2022.

⁴⁶ World Health Organization, International Agency for Research on Cancer, [Questions and Answers on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat](#), October 2015.

משרד הבריאות
בישראל תומך
בעמדת IARC
המצביעה על קשר
בין צריכת בשר
מעובד לסרטן

לפי ארגון הבריאות
העולמי, לאכילת
בשר יש גם יתרונות
בריאותיים, למשל,
בשר אדום מהווה
מקור למינרלים
ולוויטמינים

של מיקרונוטריינטים, כגון ויטמינים ובתוכם ויטמין B12, וכן מינרלים כדוגמת ברזל, אבץ, ונחושת.⁴⁷ כך, בשר אדום למשל, מהווה מקור לחלבון, מינרלים וויטמינים.⁴⁸ כמו כן, תזונה שאינה כוללת מזונות מן החי, עלולה לגרום לחוסרים כגון ברזל וויטמין B12. בנוסף, תזונה שמבוססת על צמחים, עלולה לעיתים שלא להיות בעלת ערך תזונתי מספק, ואף לכלול מזון מתועש מאד.⁴⁹

4. המלצות תזונה של ארגון הבריאות העולמי

לפי ארגון הבריאות העולמי, תזונה בריאה מסייעת בין היתר בהגנה מפני מחלות שאינן זיהומיות כולל סוכרת, מחלות לב, שבץ וסרטן. עקב האורבניזציה, שינוי בסגנון החיים, והגברת הייצור של מזון מתועש, בני אדם צורכים כיום יותר מזון עתיר באנרגיה, שומן, סוכר ומלח, ומנגד אינם צורכים מספיק פירות, ירקות וסיבים תזונתיים.

לפי המלצות ארגון הבריאות העולמי, בין היתר, יש להגביל את **השומן** הנצרך (צריכת שומן של עד כ-30% מסך האנרגיה הנצרכת ביום); ובפרט **שומן רווי** (עד עשרה אחוז מכלל האנרגיה הנצרכת ביום) ו**שומן טראנס** (עד אחוז אחד מכלל האנרגיה הנצרכת ביום). במיוחד יש להמנע ממוצרים תעשייתיים שיש בהם שומן טראנס.⁵⁰ בנוסף, יש להגביל את כמות ה**סוכר** (עד עשרה אחוז מכלל האנרגיה הנצרכת ביום, ועדיף אף עד חמישה אחוז);⁵¹ וכן להגביל את כמות ה**מלח** (עד חמישה גרם ליום). בנוסף, לאדם מבוגר, ההמלצה היא לצרוך לפחות 400 גרם של פירות וירקות ביום. עבור ילדים ההמלצות דומות, בנוסף להמלצה להזנה באמצעות הנקה באופן בלעדי עד גיל חצי שנה, וכן להמשיך בהנקה במקביל לתזונה נוספת לפחות עד גיל שנתיים, וכן להימנע מסוכר ומלח.⁵²

בשר עשוי להכיל שומן ומלח ולכן ההמלצות הכלליות באשר לסיכונים שבצריכת שומן ומלח, רלוונטיים גם לאכילת בשר. על-פי ההנחיות, ניתן להפחית את צריכת **השומן**, ובמיוחד שומן רווי ושומן טראנס מתועש, באמצעות אידיוי והרתחה מקום טיגון; המרת חמאה בשמנים כגון שמן סויה, קנולה, תירס, חמניות; אכילה של מוצרי חלב מופחתי שומן ובשר מופחת שומן, או הורדת

⁴⁷ OECD, [Meat Protein Alternatives](#), September 2022.

⁴⁸ World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations, [Sustainable Healthy Diets Guiding Principles](#), 2019, p. 34.

⁴⁹ World Health Organization, [Plant-based diets and their impact on health, sustainability and the environment](#), 2021, p. 1-4.

⁵⁰ World Health Organization, [Healthy diet](#), April 2020.

World Health Organization, [Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases](#): report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation, WHO Technical Report Series, No. 916. Geneva, 2003.

⁵¹ לגבי סוכר ראו גם:

World Health Organization, [Guideline: Sugars intake for adults and children](#), Geneva, 2015.

⁵² World Health Organization, [Healthy diet](#), April 2020.

לפי המלצות ארגון הבריאות העולמי, יש להגביל את השומן הנצרך עד כ-30% מסך האנרגיה הנצרכת ביום, ובפרט שומן רווי – עד כעשרה אחוז מכלל האנרגיה הנצרכת ביום. בנוסף יש להגביל את כמות המלח (עד חמישה גרם ליום)

ניתן להפחית את צריכת השומן באמצעות אידיוי והרתחה במקום טיגון, אכילה של מוצרי בשר מופחתי שומן, או הורדת שומן נראה לעין מבשר

שומן נראה לעין מבשר; הגבלת צריכה של מזון אפוי ומטוגן, וחיטופים ומזון ארוז המכילים שומן טראנס שמיוצר בתעשייה.⁵³

באשר **למלח**, לעתים קרובות אנשים אינם מודעים לכמות המלח שהם צורכים. במדינות רבות מלח מגיע ממזון מתועש (אוכל מוכן, בשר מעובד, גבינות, וחיטופים מלוחים), או ממזונות שנצרכים באופן תדיר ובכמויות גדולות (כגון לחם). מלח גם נוסף למזון במהלך הבישול או במהלך האכילה (מלח שולחני). על-פי ההנחיות ניתן להפחית את צריכת המלח על ידי הגבלת כמות המלח ומוצרים בהם רמה גבוהה של סודיום בעת בישול והכנת מזון; לא להוסיף מלח או רטבים עם הרבה סודיום; להגביל את הצריכה של חיטופים מלוחים, ולבחור מוצרים עם רמה נמוכה של סודיום.⁵⁴

ניתן לראות כי המלצות התזונה באשר להגבלת אכילת בשר אדום ובשר מעובד, נובעות לא רק מהקשר שנמצא למחלת הסרטן, אלא גם מההמלצות הכלליות להימנע מצריכת שומן ומלח, אשר מהווים כאמור סיכון בין היתר למחלות לב וכלי דם, והשמנת יתר.⁵⁵ נוסף על ההמלצות על הפחתת שומן, סוכר ומלח, והצבעה על הסיכון האפשרי שבאכילת בשר אדום ובשר מעובד, ארגון הבריאות העולמי דן גם במעבר לתזונה המובססת על צמחים.⁵⁶ לדברי הארגון, על מנת ליצור סביבת מזון בריאה, ההמלצה היא כי מובילי מדיניות ינקטו בפעולות הבאות: יצירת מדיניות לאומית לקידום תזונה בריאה, עידוד הצרכן לדרוש מזון בריא, וקידום תזונה בריאה אצל ילדים ופעוטות.⁵⁷

5. המלצות לצריכת בשר במדינות שונות ובישראל

בפרק זה נציג את המלצות התזונה שמפרסמות מדינות שונות וישראל באשר להגבלת צריכת הבשר המעובד והבשר האדום, שקשורים כאמור לא רק לסרטן, אלא גם לעליה בסיכון למוות ממחלת לב, סוכרת, ומחלות נוספות. על-פי ארגון הבריאות העולמי, הסיכון עולה עם הכמות שצורכים, אולם המידע הזמין אינו מאפשר לקבוע מהי הכמות הבטוחה לאכילה. לפי ה-

⁵³ World Health Organization, [Healthy diet](#), April 2020.

⁵⁴ World Health Organization, [Healthy diet](#), April 2020.

⁵⁵ World Health Organization, [Cancer: Carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat](#), October 2015.

⁵⁶ World Health Organization, [Plant-based diets and their impact on health, sustainability and the environment](#), 2021. World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations, [Sustainable Healthy Diets Guiding Principles](#), 2019.

⁵⁷ World Health Organization, [Healthy diet](#), April 2020.

בטבלה מוצגות
המלצות התזונה
שמפרסמות 36
מדינות שונות
בהתייחס להגבלת
צריכת הבשר
המעובד והבשר
האדום

American Institute for Cancer Research, ההמלצה היא להגביל צריכה של בשר אדום ל-510-340 גרם בשבוע (מבושל).⁵⁸ בנוסף, יש להימנע מצריכת בשר מעובד.⁵⁹

5.1 המלצות לצריכת בשר במדינות שונות

בטבלה להלן מוצגות ההמלצות שמפרסמות 36 מדינות שונות באשר לצריכת בשר, המידע מבוסס על פרסום הנציבות האירופאית (European Commission), באשר לאיחוד האירופי, וכן לאיסלנד, לנורבגיה, לשווייץ, ולבריטניה וכן על פרסומי אוסטרליה, ניו-זילנד וקנדה באשר להמלצות המונהגות בהן. להלן נציג את ההנחיה בכל אחת ממדינות אלה (לפי סדר האלף בית), אולם ראשית נציין כי ישנה שונות בין המדינות בהתייחסות לגודל מנת הבשר לפני הבישול לעומת גודלה לאחר הבישול וכי חלק מהמדינות מבחינות בין בשר בקר לבין בשר עוף (או חלבונים אחרים), וחלקן אינן עורכות אבחנה כזו.⁶⁰

מדינה	המלצה באשר לצריכת בשר	המלצות נוספות
אוסטריה	לכל היותר שלוש מנות של בשר רזה או נקניק דל שומן בשבוע. מנה מוגדרת כחתיכת בשר כעובי אצבע, או שלוש פרוסות דקות של נקניק בגודל כף יד.	לצרוך בשר (בקר, חזיר, טלה) ונקניק לעיתים נדירות.
אוסטרליה	צריכה יומית של לפחות מנה אחת קטנה של בשר או עוף דלי שומן (או דג, ביצים, אגוזים, קטניות). מנה מוגדרת כ-65 גרם של בשר אדום דל שומן, 80 גרם עוף, 100 גרם דג, שתי ביצים גדולות, כוס אחת של קטניות, 170 גרם של טופו, 30 גרם של אגוזים, בוטנים, שקדים או טחינה, או ממרח על בסיס זרעים אחרים. צריכה שבועית מומלצת: מקסימום 455 גרם בשר אדום מבושל בשבוע.	מזונות שאינם מומלצים לצריכה הם בין היתר בשר מעובד ונקניקיות, בורגרים תעשייתיים, אוכל מטוגן תעשייתי. אלה צריכים להיאכל רק לעיתים ובכמויות קטנות. ⁶¹ כמו כן, נדרשת הפרדה מוחלטת בין בשר מבושל ושיאו מבושל, והקפדה על בישול מלא ובטמפרטורה נכונה. ⁶²
איטליה	צריכה של אחת עד שתי מנות של בשר, דג, ביצה או קטניות ביום. מנת בשר טרי מוגדרת 70 גרם. כלומר עד 140 גרם בשר טרי ביום.	להעדיף בשר דל שומן, ודג. צריכה מדודה של מוצרים עם שומן גבוה.

⁵⁸ בפרסום נכתב: 18-12 ounces, וההמרה בוצעה על ידינו.

American Institute for Cancer Research, [Red and Processed Meat and Cancer](#), Updated: January 29 2020.

⁵⁹ American Institute for Cancer Research, [Red and Processed Meat and Cancer](#), Updated: January 29 2020.

⁶⁰ מנת בשר לפני בישול מתייחסת בין היתר ל: 30 גרם / 90 גרם / 100 גרם / 100-120 גרם, ואילו מנת בשר לאחר הבישול מתייחסת בין היתר ל: 25 גרם, 50-70 גרם / 100 גרם; 100-150 גרם.

European Commission, [Food-Based Dietary Guidelines in Europe – table 8. Summary of FBDG recommendations for meat for the EU, Iceland, Norway, Switzerland and the United Kingdom](#), accessed: July 6 2022.

⁶¹ Australian Government, [Eat for Health – Australian Dietary Guidelines, summary](#), 2013.

⁶² Australian Government, [Eat for Health – Australian Dietary Guidelines, summary](#), 2013.

מדינה	המלצה באשר לצריכת בשר	המלצות נוספות
איסלנד	לכל היותר 500 גרם בשר אדום בשבוע. למעט בצריכת בשר מעובד. 500 גרם שווה ערך לשתיים עד שלוש מנות של בשר בשבוע וכן כמות קטנה של תוספת בשר (toppings).	להעדיף בעיקר בשר דל שומן שאינו מעובד. אם אפשרי, לבחור בשר עם תווית מזון בריא.
אירלנד	שתי מנות ביום, של בשר, עוף, דג, ביצים, עדשים או אגוזים. מנת בשר מוגדרת 50-70 גרם בשר מבושל או עוף מבושל. כלומר, עד 140 גרם של בשר או עוף מבושל ביום.	מומלץ לבחור בשר דל שומן, עוף ללא עור, ודגים. להגביל בשר מלוח. מומלץ להשתמש בדרכי הכנה בריאות יותר כמו גריל במקום טיגון בשמן.
אסטוניה	לכל היותר 500 גרם בשר אדום בשבוע (משקל לפני בישול - 700 גרם). לב וכבד לכל היותר פעם בשבוע. מנת בשר אדום מוגדרת 35 גרם (בקר, צאן כבש, או עגל). דג, עוף, ביצים ומוצריהם שלוש עד ארבע מנות בשבוע. מנת עוף מבושל מוגדרת 60 גרם פילה; 40-50 גרם ללא עור; 15-25 גרם עם עור.	להעדיף עוף קטן ללא עור וללא שומן הנראה לעין, וכן בשר אדום דל שומן. להמעיט בבשר מעובד ככל הניתן, עם כמה שפחות שומן ומלח.
בלגיה (Belgium - Flanders)	מומלץ לצרוך פחות בשר, במיוחד בשר אדום ומעובד. כמו כן מומלץ לגוון עם דגים, ביצים וחלבון צמחי (כגון טופו).	ישנו סיווג של סוגי הבשר לפי עדיפות צריכה (למשל בחירה מועדפת היא עוף לא מעובד בעוד בשר מעובד אינו מומלץ).
בלגיה (Belgium - Wallonia)	פעם עד פעמיים ביום ולגוון בין בשר, עוף, דג, ביצים, קטניות וחלבון צמחי.	להעדיף בשר רזה, דג ותחליף צמחוני עם חלבון מספק, דל שומן ודל נתרן. יש סיווג של סוגי הבשר לסוגים המוגדרים כנסבל (Tolared), וכאלה שמוגדרים כמומלצים רק לעתים רחוקות (Occasionally).
בולגריה	לצרוך עוף ללא העור, ובשר אדום דל שומן עד שלוש פעמים בשבוע. מנה מוגדרת 100 גרם. כלומר, בשר אדום דל שומן ועוף ללא עור עד 300 גרם בשבוע.	להחליף בשר ומוצרי עם דגים, עוף, או קטניות. לבחור בשר דל שומן.
גרמניה	לא יותר מ-600 גרם של בשר מוכן ונקניקים דלי שומן בשבוע. מנת בשר מוגדרת 100-150 גרם ומנת נקניק 15-25 גרם.	לצרוך בשר ונקניקים במידה. לבחור במוצרים דלי שומן. להעדיף עוף על בשר אדום.
דנמרק	לצרוך לכל היותר 500 גרם בשר מבושל בשבוע (בשר בקר, עגל, כבש או חזיר), שווה ערך לשתיים שלוש ארוחות ערב בשבוע ועוד כמה נקניקים.	לבחור בשר המכיל לכל היותר 10% שומן. לגוון עם עוף, דגים, ביצים או חלבון מהצומח. לגוון את דרכי הכנת הבשר, לא להשחימו יתר על המידה, ולבחור מוצרי בשר עם סימון מזון בריא
הולנד	מגיל 9 ומעלה מומלץ לצרוך לכל היותר 500 גרם בשבוע, כולל מקסימום 300 גרם בשר אדום בשבוע. מנה מוגדרת 100 גרם לפני בישול. המלצה לילדים: 250 גרם בשבוע לכל היותר.	מומלץ להגביל צריכת בשר מעובד.

מדינה	המלצה באשר לצריכת בשר	המלצות נוספות
הונגריה	צריכת חלקים פנימיים (Offal) לכל היותר פעם בשבוע. חתיכה אחת של בשר כגודל כף היד (100 גרם).	בכל ארוחה יש לצרוך חלבון מלא. בכל שבוע יש לגוון בצריכת חלבון מלא.
הממלכה המאוחדת	לצרוך לכל היותר 70 גרם בשר אדום או בשר מעובד ביום.	לצרוך פחות בשר אדום ובשר מעובד. להעדיף בשר דל שומן ולהסיר שומן הנראה לעין.
יוון	עד מנה אחת של בשר אדום בשבוע. עד מנה אחת עד שתיים של עוף בשבוע. מנה מוגדרת 120-150 גרם (מבושל). כלומר, סך של 450 גרם בשר ועוף בשבוע, מתוכם עד 150 גרם בשר אדום בשבוע, ועד 300 גרם בשר לבן או עוף בשבוע.	באשר לבשר אדום: להגביל צריכתו, להעדיף דל שומן, להמנע מבשר מעובד. באשר לבשר לבן ועוף: מומלץ בשר עוף ללא עור ולהמנע מבשר מעובד.
לוקסמבורג	לגוון בין מקורות חלבון שונים, ולעשות שימוש בדרכי הכנה דלות שומן (אפיה, אידי, גריל). עדיף לבשר ללא שומן.	אלטרנטיבות מומלצות: טופו, סייטן, quorn.
לטביה	עד 300-600 גרם בשר רזה בשבוע (אין התייחסות לסוג הבשר).	להמנע מבשר שמן, להעדיף בשר רזה וכן להסיר את השומן הנראה לעין.
ליטא	שתיים עד שלוש מנות של בשר, דגים, ביצים, קטניות או אגוזים בשבוע. עד 80 גרם בשר מבושל (משקל אחרי הבישול) ביום.	מומלץ להמיר בשר שמן עם קטניות, דגים, עוף, או בשר דל שומן.
מלטה	לצרוך פחות משתי מנות בשר אדום בשבוע. מנה מוגדרת 90 גרם לפני בישול. לצרוך עד שתי מנות בשר לבן בשבוע. מנה מוגדרת 100 גרם לפני בישול. כלומר, עד 380 גרם בשר בשבוע, מתוכם עד 180 גרם בשר אדום (לפני בישול) בשבוע, ועד 200 גרם בשר לבן (לפני בישול) בשבוע.	מומלץ לאכול בשר אדום בכמויות קטנות יותר ובתדירות נמוכה יותר. בשר מעובד – רק לעתים. להסיר שומן ועור לפני בישול. להעדיף בשר דל שומן.
נורבגיה	להגביל את כמות הבשר האדום והבשר המעובד לעד 500 גרם בשבוע (מקביל לשתיים עד שלוש ארוחות ועוד כמות קטנה של תוספת בשר - topping).	לבחור בבשר דל שומן ומוצרי. להגביל את כמות הבשר המעובד והבשר האדום. לבחור עוף, ובשר דל נתרן. להגביל את כמות הבשר המעובד שמעושן/מומלח או משומר (כגון בייקון או סלמי).

מדינה	המלצה באשר לצריכת בשר	המלצות נוספות
ניו-זילנד	העוף והבשר הם מקורות טובים למינרלים מסוימים. צריכת בשר אדום עד שלוש פעמים בשבוע, ועד ל-350-500 גרם בשבוע לאחר הכנתו (כלומר 700-750 גרם לפני בישול).	יש לצמצם צריכה של בשר מעובד, ובמקום, להעדיף ממרחים עשירים בחלבון כגון חמוס, בשר, טונה, סלמון, חמאת בוטנים וביצים. ⁶³
סלובניה	שלוש עד חמש מנות של בשר, דג, או תחליף בכל יום. מנה אחת שווה לחצי סטייק קטן; שתיים עד שלוש פרוסות של בשר רזה ללא שומן (רק לעתים); ארבע פרוסות של בשר חזיר.	לצרוך בשר דל שומן. להגביל צריכת בשר, ולשם גיוון לכלול בשר אדום פעמיים עד שלוש בשבוע, ועוף פעם עד שלוש פעמים בשבוע.
סלובקיה	בין אפס לשתי מנות של בשר או דג או ביצים מדי יום. לילדים מגבלה של 60-90 גרם בשר אדום פעם בשבוע.	לצרוך בשר באופן מדוד, טרי (לא קפוא), להגביל שומן. בשר לא מעושן ודל בנתרן. להעדיף בשר לבן, דל שומן ודגים.
ספרד	לא הכרחי לצרוך בשר בכל יום. מומלץ לגוון עם דג, ולכלול סוגי בשר שונים.	
פולין	לצרוך לכל היותר 500 גרם בשר אדום ובשר מעובד בשבוע.	להעדיף בשר דל שומן, ולהעדיף עוף על פני בשר אדום.
פורטוגל	אחת וחצי מנות עד ארבע וחצי מנות של בשר, דג, ביצים או מקור חלבון אחר מדי יום. מנה מוגדרת 30 גרם בשר לא מבושל ו-25 גרם בשר מבושל (אין התייחסות לסוג הבשר) כלומר, עד 135 גרם בשר מדי יום (לפני בישול), או עד 112.5 גרם בשר מדי יום (אחרי בישול).	צריכה מדודה. לצרוך חלקי בשר מסוימים בתדירות נמוכה (Offal, Viscera).
פינלנד	לכל היותר 500 גרם בשר אדום (אחרי בישול) בשבוע (לפני בישול 700-750 גרם).	יש להעדיף בשר אדום דל שומן ודל נתרן. למעט בצריכת מוצרי בשר אדום ובשר מעובד. להפחית במוצרי בשר ובשר אדום.
צ'כיה	למעט בבשר רווי בשומן.	
צרפת	להגביל צריכת בשר אדום עד ל-500 גרם בשבוע. להגביל שרקוטרי - מעדני בשרים (charcuterie) עד 150 גרם בשבוע.	להגביל בשר אדום, להעדיף עוף.

⁶³ Ministry of Health, [Eating and Activity Guidelines for New Zealand Adults](#), Updated 2020.

מדינה	המלצה באשר לצריכת בשר	המלצות נוספות
קנדה	במסגרת אכילת חלבון, ניתן לאכול בשר ועוף דלי שומן (כגון פרוסות בשר דל שומן, הודו, עוף), אגוזים וזרעונים (בוטנים, קשיו, גרעיני חמניות), דגים, מוצרי חלב דלים בשומן, קטניות, אפונה ועדשים. ⁶⁴	יש לבחור עוף ללא עור, חלקי בשר ללא שומן, בשר ועוף ללא רטבים עשירים, בשר המוכן ממעט או ללא תוספות סודיום או שומן רווי. דרכים יותר בריאות להכנת האוכל הם להוריד שומן אחרי הבישול, להוריד את השומן הנראה לעין מהבשר, הסרת העור מהעוף לפני בישול, וכן להגביל את כמות הרטבים. כמו כן יש לנסות לבשל באופן הכולל מעט או אינו כולל שומן רווי, ובכלל זה: אפייה, גריל, צלייה. ניתן לטבל בעזרת עשבי תיבול, לימון, להשתמש במעט שמן בריא, כגון שמן זית או קנולה. ⁶⁵
קפריסין	שתיים עד שלוש מנות בשר או מקביליו (גבינה וקטניות, חמאת בוטנים) ביום. מנה מוגדרת 30 גרם ברוב סוגי הבשר והעוף. כלומר, עד 90 גרם ביום של עוף ללא עור, או בשר בקר.	לגוון בין בשר אדום, עוף, ביצים, טופו, קטניות ודגים. להסיר עור ושומן שנראה לעין מבשר, אפילו לפני הבישול.
קואטיה	לא לצרוך יותר מ-600 גרם בשבוע (אין התייחסות לסוג הבשר).	להפחית בשר אדום ובשר מעובד. להעדיף עוף על פני בשר אדום, ולהעדיף בשר רזה.
רומניה	שתיים עד שלוש מנות של בשר רזה (עדיפות לעוף), או דג, או ביצה, בכל יום. מנה מוגדרת 100 גרם בשר מבושל. כלומר, עד 300 גרם בשר רזה או עוף ביום.	להגביל צריכת בשר, להסיר שומן מבשר ועור מעוף, לכלול חלבון מגוון. להגביל צריכת כבד ואיברים פנימיים. להעדיף דג או בשר לבן על פני בשר אדום.
שוודיה	לא יותר מ-500 גרם בשר אדום ובשר מעובד בשבוע (מקביל ל-600-750 גרם בשר לפני בישול).	לצרוך פחות בשר אדום ובשר מעובד.
שוויץ	מנה אחת של בשר, דג, ביצים, טופו או גבינה ביום. לכל היותר שתיים עד שלוש מנות בשר בשבוע (כולל עוף). בשר מעובד לכל היותר פעם בשבוע. מנה מוגדרת כ-100-120 גרם של בשר/עוף/טופו (משקל טרי). כלומר, עד 360 גרם בשר בשבוע, כולל עוף. (משקל לפני בישול).	לגוון בין מקורות החלבון. להחליף לעתים קרובות יותר בשר במזונות אחרים עתירי חלבון.

⁶⁴ Government of Canada, [Canada's food guide](#), Date modified: May 3 2022.

⁶⁵ Government of Canada, [Canada's food guide](#), Date modified: May 3 2022.

ניתן לראות שב-20 מהמדינות יש **המלצה שבועית מירבית לצריכת בשר**, וברובן מצויין משקל המנה המומלץ:

- בשמונה ממדינות אלה ההמלצות מגדירות צריכה שבועית מירבית בהתייחס **לבשר מבושל** ובקבוצה זו יש את יוון המגבילה את צריכת הבשר האדום והעוף ל-450 גרם בשבוע (מתוכם עד ל-150 גרם בשר אדום) ועד גרמניה הממליצה על צריכה מירבית של עד 600 גרם בשבוע (לא צוין סוג הבשר).
- שלוש מהמדינות מתייחסות **לבשר טרי**, וההמלצה המירבית בהן נעה בין 360 גרם של בשר ועוף בשבוע, כולל עד מנה אחת בשבוע של בשר מעובד (שווייץ), ועד 500 גרם (לא צוין סוג, מתוכם עד 300 גרם בשר אדום) בשבוע (הולנד).
- בשמונה מהמדינות **לא מצויין אם המשקל מתייחס לבשר מבושל או בשר טרי**, וההמלצה המירבית בהן היא בין 300 גרם בשר דל שומן ועוף ללא עור - בשבוע (בולגריה), ועד 600 גרם בשר בשבוע (בלטביה בשר דל שומן, ובקרוואטיה לא מצויין באיזה בשר מדובר).

בעשר מהמדינות יש **המלצה יומית מירבית לצריכת בשר**, וברובן מצויין משקל המנה המומלץ:

- בארבע מהמדינות ההמלצות מתייחסות **לבשר מבושל**, וההמלצה המירבית בהן נעה בין 80 גרם בשר ביום (ליטא) ועד 300 גרם בשר דל שומן ועוף ביום (רומניה).
- שתי מדינות מתייחסות **לבשר טרי**, וההמלצה המירבית בהן היא 135 גרם בשר ליום (פורטוגל), ועד 140 גרם בשר ליום (איטליה). בשתיהן אין התייחסות לסוג הבשר.
- בשתיים מהמדינות **לא מצויין אם מדובר בבשר מבושל או טרי**, וההמלצה המירבית נעה בין 70 גרם בשר אדום ומעובד ליום (הממלכה המאוחדת) ועד 90 גרם בשר ועוף (ללא עור) ליום (קפריסין).

מהמדינות השונות עולות ההמלצות הבאות: למעט באכילת בשר, ובפרט באכילת בשר אדום ובשר מעובד; להעדיף עוף על פני בשר; להעדיף חלבון מהצומח על פני בשר; למעט באכילת בשר שמן; להעדיף עוף ללא עור; להסיר שומן הנראה לעין מהבשר; להעדיף בשר דל נתון; להעדיף אופני הכנת בשר הממעטים בשומן (אפיה, אידוי, צליה) להעדיף אופני הכנת בשר הממעטים בשומן (אפיה, אידוי, צליה); לרכוש בשר טרי ולא קפוא.⁶⁶ אין מדינה שממליצה שלא לצרוך בשר כלל.

מהמדינות השונות
עולות ההמלצות
הבאות: למעט
באכילת בשר, ובפרט
באכילת בשר אדום
ובשר מעובד;
להעדיף עוף על פני
בשר; להעדיף חלבון
מהצומח על פני בשר;
למעט באכילת בשר
שמן; להעדיף עוף
ללא עור; להסיר שומן
הנראה לעין מהבשר;
להעדיף בשר דל
נתון; להעדיף אופני
הכנת בשר הממעטים
בשומן (אפיה, אידוי,
צליה)

⁶⁶ European Commission, [Food-Based Dietary Guidelines in Europe – table 8, Summary of FBDG recommendations for meat for the EU, Iceland, Norway, Switzerland and the United Kingdom](#), accessed: July 6 2022.

5.2 המלצות התזונה של משרד הבריאות בישראל⁶⁷

המלצות התזונה של משרד הבריאות עבור האוכלוסייה הכללית, היא לצרוך מזונות בהתאם לקשת המזון החדשה ("קשת המזון הישראלית"):



לפי קשת המזון הישראלית, ההמלצה היא לא לצרוך יותר מ-300 גרם בשר בקר בשבוע בהכנה ביתית

בשר העוף נמצא בקשת הכתומה, בה מצויים מזונות מן החי שמומלץ לצרוך כמה פעמים בשבוע אך לא בכל יום

לפי קשת זו, **בשר בקר בתצורתו הגולמית** מצוי בקשת הוורודה (התחתונה), וההמלצה היא **לא לצרוך יותר מ-300 גרם בשר בקר בשבוע בהכנה ביתית** (לא בתצורת מוצרים מומלחים ומעובדים כמו נקניקים, נקניקיות, קבבים, והמבורגרים מוכנים מראש). המלצה זו זהה להמלצה בהולנד (בה מומלץ לצרוך עד 300 גרם בשר אדום מתוך 500 גרם סך הכל) ובבולגריה (שאינה מבחינה בין בשר אדום לעוף). עם זאת, אפשר לראות שבמדינות אחרות הצריכה המירבית המומלצת גבוהה יותר ועומדת על עד 500 גרם בשר אדום בשבוע (כך למשל בדנמרק⁶⁸, אסטוניה, צרפת, פולין, פינלנד, שוודיה, איסלנד, נורבגיה וניו-זילנד), או המלצה על צריכה שבין 300-600 גרם (לטביה וגרמניה)⁶⁹, או עד 600 גרם (קרוואטיה)⁷⁰. יש לציין שבחלק מהמדינות שבהן הצריכה המירבית המומלצת היא עד 500 גרם בשר אדום, צויין במפורש כי בצריכה זו נכלל גם בשר מעובד (פולין, שוודיה ונורבגיה), עם זאת בישראל ההמלצה מתייחסת לבשר אדום בלבד והבשר המעובד מוגדר כמזון שיש להימנע מצריכתו.

בשר העוף נמצא בקשת הכתומה של המלצות משרד הבריאות (השניה מלמטה), בה מצויים מזונות מן החי שמומלץ לצרוך כמה פעמים בשבוע אך לא בכל יום. כמו יתר המזונות שבקשת, מומלץ לרכוש אותם גולמיים (במצבם הטבעי והלא מעובד), ולבשלם באופן עצמאי בבית.

⁶⁷ מירי כהן, מנהלת תחום בכיר קשרי ממשלה ותכניות לאומיות במשרד הבריאות, מכתב, 16 ביוני 2022.

⁶⁸ בדנמרק מצויין שמדובר בבשר בקר, עגל, כבש או חזיר.

⁶⁹ בגרמניה ובלטביה לא מצויין באיזה סוג בשר מדובר. בלטביה מצויין שמדובר בבשר רזה.

⁷⁰ בקרוואטיה לא מצויין באיזה בשר מדובר והאם מדובר בבשר אדום דוקא.

בנפרד מהקשת ומתחתיה, יש מזונות שמומלץ להמנע מצריכתם, ובתוכם בשר מעובד, נקניקים, נקניקיות, מוצרי בשר טחון מוכנים מראש, מעושן, משומר ועוד

בנפרד מהקשת ומתחתיה, אלו מזונות שמומלץ להמנע מצריכתם. מדובר בעיקר במוצרים אולטרא-מעובדים, הכוללים **בשר מעובד**, נקניקים, נקניקיות, מוצרי בשר טחון מוכנים מראש, בשר מעושן, משומר ועוד.

לדברי משרד הבריאות, המלצות אלו תואמות את המלצות ארגוני הבריאות ברחבי העולם כדי להפחית סיכון לתחלואה כרונית, אולם לדבריו לפי נתוני משרד החקלאות בעשור האחרון חלה עליה קבועה ומתמדת בצריכת בשר הבקר בישראל, והגדלת ההיצע של הבשר בשוק, אינו עולה בקנה אחד עם קשת המזון החדשה, כלומר עם המלצות משרד הבריאות שלא לצרוך יותר מ-300 גרם בשר בקר בשבוע בהכנה ביתית.

עוד נמסר מהמשרד כי חלבונים אלטרנטיביים לצריכת בשר מומלצים הם קטניות בשילוב דגנים מלאים, חלבון שלם מהצומח. לדברי המשרד המגמה של התעשייה ליצירת חלבונים אלטרנטיביים אינה לוקחת בשלב זה בחשבון את ההשפעות של מוצרים אלו על הבריאות בהיות מרביתם מעובדים. צויין בפנינו כי אין מידע על השפעותיהם הבריאותיות של אותם חלבונים כאשר הם מגיעים בצורה מעובדת, כמו גם על ההשפעות האקלימיות שלהם לטווח ארוך.⁷¹

6. דרכים לצמצום צריכת הבשר במדינות שונות ובישראל

בחנו מהן הדרכים באמצעותן פועלות מדינות שונות לצמצום צריכת בשר של אזרחיהן.

בשל שיקולים סביבתיים, בריאותיים, ושיקולי רווחת בעלי חיים, במדינות רבות בעולם, ובאירופה בפרט התקיימו בשנים האחרונות דיונים בנושא צמצום צריכת בשר, וחלקן אף הכריזו כי בכוונתן לנקוט צעדים בנושא. במסגרת דיונים והכרזות אלו, נדונו מספר דרכי התערבות אפשריות, ובתוכם: הטלת מס שיצמצם את צריכת הבשר ויגביר צריכה של מזונות אחרים; צמצום כמות בשר מעובד בסטנדרטי ההזנה בבתי הספר; הסברה; תוויות אזהרה או סימון מזון בריא; שינוי אופן התצוגה והמיקום של מוצרי הבשר, זמינותם, וגודל האריזה שלהם. צוין כי קיים יתרון מסוים לדרכי התערבות שמותירות את חופש הבחירה בידי הציבור, שכן הציבור יקבל זאת באהדה רבה יותר.⁷² להלן נציג דוגמאות לפעולות שננקטו על-ידי מדינות שונות. נדגיש כי התמקדנו אך ורק בפעולות שמיישמות מדינות ולא בפעולות המוצעות על-ידי ארגונים שונים. כמו כן, כאמור מדובר בדוגמאות בלבד ולא ניתן לראות בהן תמונה מייצגת של כל הדרכים שננקטו במדינות השונות:

⁷¹ מירי כהן, מנהלת תחום בכיר קשרי ממשלה ותכניות לאומיות במשרד הבריאות, מכתב, 16 ביוני 2022.

⁷² [EU warned to implement sustainability tax on meat](#), climate action, February 2020.

[Legal Feasibility of US Government Policies to Reduce Cancer Risk by Reducing Intake of Processed Meat](#), Milbank Quarterly, June 2019, Published online April 23 2019.

[Taxes on meat to improve health and reduced VAT on healthy food](#), Conference on the future of Europe, May 9 2021.

[Low Agency population interventions to reduce meat consumption](#), Global Food Security, September 2020.

[Increasing number of countries start taxing meat and dairy](#), True Animal Protein Price Coalition, Published on 10/8/21.

[Viewpoint: Regulating Meat Consumption to Improve Health, the Environment and animal Welfare](#), Food Policy Volume 97, December 2020.

דנמרק היתה המדינה הראשונה בעולם שהטילה מס בגין מזונות המכילים שומן רווי, ובכלל זה מוצרי בשר, אולם כעבור שנה, בנובמבר 2012, הוכרז שלא להמשיך בדרך פעולה זו. גם בבריטניה נידונה אפשרות זו, אולם היא לא התקבלה בסופו של דבר

דרך פעולה נוספת היא שינוי תכנית התזונה בבתי הספר. ניו-זילנד ביצעה לאחרונה שינוי בתוכנית התזונה בבתי הספר במסגרתו נקבע כי אכילת בשר מעובד תוגבל לעד לפעמיים בשבוע, והבשר המעובד יקוטלג בקבוצה נפרדת מיתר המזונות

כפי שצוין, אחת הדרכים לצמצום צריכת הבשר היא **הטלת מס שתוביל לעליית מחירו במטרה להקטין את היקף הרכישה**. לדוגמה, דנמרק היתה המדינה הראשונה בעולם שהטילה מס בגין מזונות המכילים שומן רווי, ובכלל זה מוצרי בשר. דרך פעולה זו יושמה לאחר שהוצגה באוקטובר 2011, אולם כעבור כשנה, בנובמבר 2012, הוכרז שלא להמשיך בדרך פעולה זו, בין היתר בשל חוסר ודאות באשר לאפקטיביות שלה. מעיבוד נתוני התקופה הקצרה שבה הוחל המס, עלה כי צריכת השומן הרווי ירדה בין 10% ל-15%, אך לפי הדוח של ארגון הבריאות העולמי, קשה להסיק מסקנות מתקופה קצרה זו. במקביל, עלה כי הטלת המס הובילה להקטנת גודל אריזות המזון.⁷³ בספרד מס הערך המוסף (מע"מ) על מוצרי בשר גבוה יותר מהמע"מ על מוצרים בסיסיים אחרים. נכון למחצית הראשונה של שנת 2023, המע"מ על בשר ודגים עומד על 10%, בעוד שהמע"מ על שמן ופסטה עומד על 5% ומוצרי מזון בסיסיים כגון: חלב, ביצים, פירות, ירקות ולחם פטורים ממע"מ. עם זאת, אין בידנו מידע על הסיבות לכך כמו גם על ההשפעה של גובה המע"מ על היקף צריכת הבשר.⁷⁴ יש מדינות שדנות באפשרות להטיל מס על בשר. לדוגמה, בבריטניה נידונה לאחרונה האפשרות להטיל מס וזאת במסגרת תכנית אסטרטגית לאומית בנושא מזון, שהוצעה ביולי 2021. בדוח התכנית נכתב כי בוועדת האקלים של הממשלה נאמר כי יש לצמצם את כמות הבשר הנצרך ב-20%-50% כדי להגיע ליעד של אפס פליטות פחמן עד שנת 2050. לפי אסטרטגיה זו, נקבע יעד של צמצום צריכת הבשר במהלך עשר השנים הבאות ב-30%. עם זאת, בדוח נכתב כי הטלת מס שכזה לא תהיה אפשרית מסיבות פוליטיות.⁷⁵

דרך פעולה נוספת קשורה לתוכניות ההזנה בבתי הספר. ניו-זילנד היא דוגמה למדינה שביצעה לאחרונה **שינוי בתוכנית התזונה בבתי הספר**, המשפיע בין היתר על צריכת הבשר. נקבע כי החל משנת 2023, הסטנדרטים לפיהם פועלים ספקי הארוחות בבתי הספר ישונו, כך שאכילת בשר מעובד תוגבל לעד לפעמיים בשבוע; סוגים מסוימים של בשר מעובד יסווגו בקבוצת המזונות שיש להימנע מצריכתם; והבשר המעובד יקוטלג בקבוצה נפרדת מיתר המזונות.⁷⁶

דרך נוספת היא **סימון מזון באמצעות תוויות אזהרה או סימון מזון בריא**. במדינות הנורדיות (דנמרק, איסלנד, נורבגיה ושוודיה), מונהג סימון מוצרי מזון בריאים, המבוסס על תוויות שוודית

⁷³ World Health Organization, [Using price policies to promote healthier diets](#), 2015.

⁷⁴ Ministerie Van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, [Spain: The Government axes VAT of staplefoods for six months](#), December 28 2022.

⁷⁵ [National Food Strategy \(Independent Review\), The Plan](#), July 2021, p.11, 142.

⁷⁶ Ministry of Education, [Ka Ora, Ka Ako – Healthy School Lunches Programme, What has changed and why? New Nutrition Standards 2023](#), October 2022.

[Nutrition Standards for Ka Ora, Ka Ako Healthy School Programme](#), October 2022.

Ministry of Education, [Nutrition Standards 2023: Summary of changes](#), October 15 2022.

במדינות הנורדיות
ובישראל מונהג סימון
מזון. בישראל,
במסגרת "רפורמת
סימון המזון", הוגדרו
רמות סף לערכי נתרן
(מלח), סוכרים ושומן
רווי אשר מעליהם
תהיה חובת סימון
בסמל האדום
בקדמת האריזה.
מבין המזונות
שעומדים בתנאים
לסימון בסמל ירוק
(מזון בריא), נכללים
בעלי כנף בתנאים
מסוימים

שנוצרה בשנת 1989.⁷⁷ המערכת כיום קובעת קריטריונים לסימון מזון בחלוקתו ל-33 קבוצות מזון,⁷⁸ והתווית הינה תווית וולנטרית. כלומר, יצרני המזון עצמם אחראים לוודא שמזונות עם סימון עונים לדרישות השימוש בסימון.⁷⁹

על מנת לשאת את הסימון נדרש שהמזון יהיה ארוז מראש, וכן יענה על מספר תנאים, עם זאת, יש מספר מזונות שרשאים לשאת את התווית על אף שהם אינם ארוזים מראש: דגים, מאכלי ים, פירות, ירקות, תפוחי אדמה, לחם, גבינות, ובשר לא מעובד.⁸⁰ במסגרת המוצרים שרשאים לשאת את הסימון (keyhole), ניתן למצוא מוצרים הכוללים פחות שומן ושומן בריא יותר, פחות סוכר, פחות מלח, יותר סיבים תזונתיים ודגנים מלאים. באשר למוצרי בשר, ניתן למצוא תווית על מוצרי בשר ופסטרמה, טרי וקפוא כאחד, ובתנאי שממלאים אחר התנאים שלעיל.⁸¹ במוצרי בשר, הקריטריונים המרכזיים שנלקחים בחשבון לשם קבלת התווית הם הפורפורציות של השומן הרווי והמלח.⁸²

גם בישראל נעשו צעדים דומים בעזרת "רפורמת סימון המזון", לפיה, **הוגדרו רמות סף לערכי נתרן (מלח), סוכרים ושומן רווי** אשר מעליהם תהיה חובת סימון בסמל האדום בקדמת האריזה, הן עבור מזון מוצק והן עבור מזון נוזלי. רמות הסף נקבעו בשתי פעימות כאשר הראשונה מחייבת החל מ-1 בינואר 2020 והשנייה, החלה שנה לאחר מכן בינואר 2021.⁸³ סימונים אלה רלוונטיים בין היתר לעניין שומן רווי בבשר. מבין סוגי המזונות שעודכנו באוגוסט 2022 כמזונות שעומדים בתנאים לסימון בסמל ירוק, כלומר כמזון בריא, נכללים: בעלי כנף טריים, מצוננים או קפואים (גולמיים), שלמים, או חלקים, ללא חלקים פנימיים, ובתנאי שיהיו ללא תוספות, עם נתרן עד 300 מ"ג. כמו כן נכללים בעלי כנף אפויים, צלויים או מתובלים, ובתנאי שיהיו ללא תוספות, למעט תבלינים ומלח, עם נתרן עד 300 מ"ג.⁸⁴

דרך פעולה נוספת היא באמצעות **הסברה והעברת מידע לציבור**, בין השאר, כפי שהוצג במסמך, על-ידי פרסום הסיכונים מצריכת בשר והמלצות באשר לצריכה המירבית המומלצת.

⁷⁷ [The Keyhole label](#), Altomkost, Denmark, accessed: January 25 2022.

⁷⁸ [The Nordic Keyhole scheme](#), Livsmedelsverket – National Food Agency, April 2018.

⁷⁹ [The Keyhole label](#), Altomkost, Denmark, accessed: January 25 2022.

⁸⁰ [The Keyhole label](#), Altomkost, Denmark, accessed: January 25 2022.

⁸¹ [The Keyhole: Healthy choices made easy](#), Nordon – Nordic Council of Ministers, 2010, p. 8.

⁸² [The Keyhole – for healthier food](#), Helesenorge, accessed: January 25, 2022.

⁸³ משרד הבריאות, אפשרי בריא – התכנית הלאומית לחיים פעילים ובריאים, [רפורמת סימון המזון של משרד הבריאות יוצאת לדרך – כל המידע הפרטים במקום אחד](#), כניסה: 21 בנובמבר 2022.

⁸⁴ משרד הבריאות – אגף התזונה, [הנדון: עדכון הסמל הירוק](#), 25 באוגוסט 2022.

לא ניתן לעמוד על התרומה של כל אחד מצעדים אלה, אך כפי שצוין קודם נמצא כי קיים יתרון מסוים לדרכי התערבות שמתירות את חופש הבחירה בידי הציבור, שכן ההערכה היא שהציבור יקבל זאת באהדה רבה יותר.⁸⁵

פנינו למשרד הבריאות, למשרד החקלאות ולמשרד הכלכלה וביקשנו את עמדתם באשר לצמצום צריכת הבשר. נדגיש כי תשובותיהם התקבלו במחצית השנייה של שנת 2022. במענה של **משרד הבריאות** נמסר כי יש לצמצם באופן משמעותי את צריכת הבשר, בראש ובראשונה את הבשר המעובד (את בשר הבקר המעובד וכן את בשר העוף המעובד), אך גם את בשר הבקר והעוף הטבעי. לדברי המשרד, הסתמכות על צריכה יום יומית של כמויות גדולות של מזון מהחי אינה עולה בקנה אחד עם קשת המזון החדשה ומנוגדת ליעדים הבינלאומיים לפתוח בר קיימא של האו"ם.⁸⁶

המשרד הוסיף כי בשנים האחרונות ישראל הצטרפה לשורת מדינות המובילות מהלך של האו"ם הנוגע ליעדי פיתוח ברי קיימא לשנת (Sustainable Development Goals (SDGs) 2030). לדברי המשרד, מחקרים בתחום מעידים באופן עקיב כי תעשיית הבשר היא בעלת התרומה המשמעותית ביותר לנזק האקולוגי הנגרם כתוצאה מהרגלי האכילה בעולם המערבי, וזאת בין היתר בשל ניצולת אדמה ובשל פליטת גזי חממה. במחקרים אלו נמצא כי התזונה הים תיכונית, המומלצת על ידי משרד הבריאות הישראלי, הינה בעלת תרומה נמוכה יחסית למשבר האקלים. לפיכך, לדברי המשרד, **יש לעבור לתזונה המבוססת בעיקר על מזון מהצומח, בשילוב כמויות קטנות יותר של מזון מהחי.**⁸⁷

ממשרד החקלאות נמסר כי בראייה ארוכת טווח הוא תומך במעבר לצריכה "בת קיימא", דהיינו הפחתת צריכת בשר לצד מעבר לתחליפי בשר. עם זאת, לדברי המשרד, סל המזון הינו בחירה של הצרכן, והמשרד מתמקד באבטחת איכות ונגישות של כלל המזון הטרי לרבות בשר. עוד נמסר כי בשנים האחרונות יש עלייה בביקוש לבשר בקר, וכי לאור הביקוש, **המשרד פועל במגוון צעדים להגדלת ההיצע בשוק**, תוך מזעור ככל הניתן של סבל בעלי החיים. עוד צוין בפנינו כי המשרד נוקט בפעולות ובהן הורדת המכס בגין יבוא והארכת תוקף חיי המדף לבשר מצונן, במטרה להגדיל את הייבוא של בשר מצונן ולהפחית את הובלות המקנה מחו"ל. עוד נמסר כי מדיניות המשרד בשוק הבשר בישראל נעשית תוך איזון בין שיקולי בריאות הציבור, בריאות ורווחת בעלי החיים, בטחון המזון, סביבה, חקלאות, התיישבות וצרכנות.⁸⁸

ממשרד הכלכלה נמסר כי תפקידו של המשרד לפתח את הכלכלה הישראלית תוך תמיכה בתעשייה ובייצור המקומי, בהעלאת הפריור ובהורדת יוקר המחיה. לאור זאת, **משרד הכלכלה**

⁸⁵ [Low Agency population interventions to reduce meat consumption](#), Global Food Security, September 2020.

⁸⁶ מירי כהן, מנהלת תחום בכיר קשרי ממשלה ותכניות לאומיות במשרד הבריאות, מכתב, 16 ביוני 2022.

⁸⁷ מירי כהן, מנהלת תחום בכיר קשרי ממשלה ותכניות לאומיות במשרד הבריאות, מכתב, 16 ביוני 2022.

⁸⁸ משרד החקלאות ופיתוח הכפר, החטיבה למחקר, כלכלה ואסטרטגיה, מכתב, 5 ביולי 2022.

ממשרד הבריאות
נמסר כי יש לצמצם
באופן משמעותי את
צריכת הבשר, בראש
ובראשונה את הבשר
המעובד, אך גם את
בשר הבקר והעוף
הטבעי

ממשרד החקלאות
נמסר שהוא תומך
בטווח הארוך
בהפחתת צריכת בשר
לצד מעבר לתחליפי
בשר. עם זאת, סל
המזון הינו בחירה של
הצרכן והמשרד
מתמקד באבטחת
איכות ונגישות של
כלל המזון הטרי
לרבות בשר

פועל להנגשת המוצרים המבוקשים על ידי הצרכנים, לרבות בשר ומוצריו בתנאי תחרות, במינימום בירוקרטיה ורגולציה המערכבת ומייקרת את יבואם ושיווקם ובמידת הצורך לעודד צריכת מוצרים מתעשייה מקומית למען קידום תעשייה ותעסוקה מקומית.

לדברי המשרד **התחום מאופיין בבירוקרטיה ורגולציה גבוהה** מטעם משרד החקלאות, הבריאות והרבנות הראשית. הוסבר כי על פי החוק, ניתן לייבא רק בשר כשר לישראל והליך היבוא כפוף לאישורי השירות הוטרינרי לבתי המטבחיים בחו"ל, לאישורי כשרות בהליך השחיטה, לאישורי תוויות ממשרד הבריאות, ולמעבר ביקורות ודגימות עם הגעת הסחורה לארץ, במעברי הגבול ובתחנות הוטרינריה העירוניים. המשרד תמך בקידום רפורמות בענף כגון ביטול המכס על יבוא בשר טרי, קידום רפורמה בנושא הכשרות, הפחתות רגולציה עודפת, השתתפות בדיוני ועדת מיזמי תשתית לאומיים מיוחדים ושירותי דת יהודיים אשר עוסקת בבחינת מערך הכשרות בענף הבשר והעופות במדינת ישראל ועוד.

ממשרד הכלכלה נמסר עוד כי **העיסוק בנושא צמצום צריכת בשר מטעמים בריאותיים או טעמים אחרים שאינם כלכליים אינה באחריות משרד הכלכלה** וככל שייקבעו יעדי צמצום צריכת בשר, **משרד הכלכלה מתנגד להשגת יעדים כאלה באמצעות חסמי יבוא אשר יובילו לצמצום ההיצע והעלאת מחירים**. לדברי המשרד הוא לא נקט צעדים במישור הכלכלי על מנת לצמצם את צריכת בשר ואין שיתוף פעולה בינו לבין משרדים אחרים בעניין זה.⁸⁹

⁸⁹ חגי טבת, יועץ מנכ"ל, משרד הכלכלה והתעשייה, דוא"ל, 5 ביולי 2022.

ממשרד הכלכלה
נמסר כי העיסוק
בנושא צמצום צריכת
בשר מטעמים
בריאותיים או
מטעמים אחרים
שאינם כלכליים אינה
באחריות משרד
הכלכלה, וככל
שייקבעו יעדי צמצום,
המשרד מתנגד
להשגת יעדים אלה
באמצעות חסמי יבוא
אשר יובילו לצמצום
ההיצע והעלאת
מחירים