



עיריית יהוד מונוסון

אגף הנדסה - מחלקת רישוי עסקים

רח' מרבד הקסמים 6 יהוד-מונוסון טלפון 03-5391277 03-5391241 03-5391229 פקס

דרישות הרופא הווטרינרי הרשותי בעיריית יהוד-מונוסון מבעל עסק אשר יש

בו עיסוק (לרבות אחסון, עיבוד, הכנה והגשה) בבשר

הגדרות לפרק זה -

בשר : בשר עופות, דגים ובקר או חלק ממנו, טרי, מקורר, קפוא, מבושל, מעושן, טחון או מעובד בדרך כל שהיא לרבות מוצרי בשר ומוצרים המכילים בשר.

1. בעל העסק יעמוד בכל האמור בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), התשמ"ג – 1983 לרבות הדרישות הנוספות לתקנות אלו ופרוט חלק מדרישות תקנות אלו המופיעות להלן:

2. בעל עסק יעביר לאישור השירותים הווטרינריים יהוד-מונוסון פרשה טכנית הכוללת התייחסות לכל הסעיפים המפורטים בהמשך:

	סוג מוצרי המזון מן החי הנמכרים בעסק
	רשימת כל חומרי הגלם
	תרשים זרימה אשר מסביר את תהליך ההכנה של האוכל המוכן בעסק.
	רשימת ספקים
	מספר עובדים בעסק
	כמות של בשר בקר, עופות ודגים המוכנסים לעסק מדי שבוע.
	אופן חיטוי ירקות

3. לא יישמש עסק העוסק בבשר כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שכזה.

4. בעל העסק יעביר חומר גלם של בשר אל מדורי האחסנה שבעסק, דרך הדלת האחורית של העסק ולא דרך אולם האוכל.

5. פריקת בשר לעסק תתבצע ממשאיות קירור, בצמוד לבית העסק ככל שניתן.



עיריית יהוד מונוסון

אגף הנדסה - מחלקת רישוי עסקים

רח' מרבד הקסמים 6 יהוד-מונוסון טלפון 03-5391277 03-5391241 03-5391229 פקס

6. קירות מקום הכנת בשר בעסק החנות יכוסו באריחי קיר בהירים וחלקים עד לגובה של 1.80 מ' לפחות. הן הקירות והן התקרה יהיו צבועים, בלי סדקים ובלי פגמים. חומר החיפוי יהיה חלק, לא ספוג והניתן לניקוי וחיטוי בנקל.
7. כל דלתות וחלונות החנות החיצוניים יצופו ברשת צפופה למניעת כניסת זבובים וחרקים.
8. הטמפרטורה במטבח העסק לא תעלה על 20 מעלות צלזיוס.
9. בחנות יותקן ברז מים עם צינור באופן שיאפשר שטיפת הקירות והרצפה. הצינור יהיה תלוי באופן שימנע מגע של הצינור עם רצפת העסק בזמן שאינו בשימוש.
10. ליד כל אחד מכיורי המטבח, יותקן מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר ופח אשפה עם מכסה.
11. בעל העסק ימנע גישה של קהל הסועדים אל אזור הבישול וההכנה של המזון.
12. בעסק יוקצה מדור אחד נפרד לפחות לטיפול בבשר, שיכיל לפחות: שולחן עבודה נפרד לכל סוג בשר, משטחי עבודה, כלי עבודה וכיור עם מים חמים זורמים ומים. כל הציוד במטבח, לרבות שולחנות עבודה, יהיה עשוי ממתכת בלתי מחלידה או כל חומר אחר שאושר לתעשיית המזון. לא יימצא בחנות ציוד מעץ או מתכת מחלידה.
13. משטחי החיתוך של בשר בעסק, יהיו עשויים מחומר מאושר לתעשיית המזון ויהיו מקובעים לשולחן באופן שימנע את החלקתם.
14. האצטבאות, השולחנות, המאזניים, הסכינים, הגרזנים, המסורים, הווים,
15. המכונות לחתוך בשר וכל הרהיטים והכלים יהיו שלמים ונקיים בכל עת.
16. לא יאושרו כלי עבודה או ריהוט מעץ או כלי עבודה שאינם ייעודיים לתעשיית המזון.
17. בעסק יהיה, ליד כל שולחן עבודה, לפחות פח אשפה אחד עם מכסה. פח האשפה יהיה סגור בכל עת.
18. פחי האשפה יפונו לפח גדול או למכולה אטומה בחצר העסק. הפח ו/או המכולה יהיו סגורים באופן אשר לא יאפשר כניסה של חיות ומזיקים לאשפה.
20. במידה וחדר השירותים נמצא בתוך כותלי העסק, יש להפריד את השירותים מהמטבח על ידי שתי דלתות לפחות, דלת כניסה לחדר השירותים ודלת מבוא אשר תפריד את שטח המטבח מאזור השירותים.
21. הטיפול בבשר
 - 21.1 בעל העסק יאחסן במקרר נפרד בשר בלתי מעובד של: עופות, של בקר לסוגיו או של דגים.
 - 21.2 מוצרי מזון מוגמרים של בשר יאוחסנו בנפרד מבשר בלתי מעובד.
 - 21.3 הקירות החיצוניים והפנימיים של חדרי הקירור ו/או ההקפאה, המקררים והמקפאים יהיו עשויים מחומר שאינו מחליד הניתן לניקוי וחיטוי בנקל.



עיריית יהוד מונוסון

אגף הנדסה - מחלקת רישוי עסקים

רח' מרבד הקסמים 6 יהוד-מונוסון טלפון 03-5391277 03-5391241 03-5391229 פקס

- 21.4. כל מקרר ומקפיא יצויד במד טמפרטורה תקין שיותקן במקום בולט לעין.
- 21.5. אין להחזיק מוצרי בשר ישירות על ריצפת המקררים ו/או המקפיאים אלא בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה.
- 21.6. בעל העסק יחזיק בעסקו מקררים ומקפיאים שנפח קיבולם יהיה מספיק כדי להכיל את כל מוצרי הבשר הנמצאים בתוך העסק, בכל זמן נתון.
- 21.7. אין לקבל לעסק בשר ללא שנבדקו בתחנת משנה של יהוד-מונוסון או כל תחנה אחרת שתיקבע על ידי הוטרינר העירוני וקיבלו חותמת שהמוצרים נבדקו ואושרו.
- 21.8. אין לקבל לעסק מוצרי מזון ממפעלים ללא רישיון יצרן.
- 21.9. יש לשמור, בקלסר ייעודי, את כל תעודות המשלוח למוצרי בשר, בעסק למשך 3 חודשים לפחות ולהציגם לביקורת על פי דרישה.
- 21.10. בשר קפוא יופשר, לקראת הכנתו למוצר, במקרר בטמפרטורה שלא תעלה על 10 מעלות צלזיוס ויישמר עד להכנתו בטמפרטורה זו.
- 21.11. בשר מצונן וטרי יוחזק במקרר בכל עת ויוצא מהמקרר רק לפני הכנתו למוצר.
- 21.12. בשר מצונן או טרי לא יוקפא בעסק.
- 21.13. אין להחזיק/ לאחסן/ למכור בעסק מוצרי מזון שהתאריך האחרון לשיווקם פג.
- 21.14. מוצרי מזון שהוכנו בעסק ולא נצרכו באותו יום יושמדו בסוף יום העבודה.
- 21.15. מוצרי בשר יוחזקו בתוך כלים שלמים ונקיים (עדיף כלים מנירוסטה), אשר ניתנים לניקוי וחיטוי בנקל.
- 21.16. מזון מוכן יוחזק בטמפרטורה של:
- 21.16.1. מזון המיועד להגשה כמזון חם בטמפרטורה שלא תפחת מ- 65 מעלות צלזיוס.
- 21.16.2. מזון קר-בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלזיוס.
- 21.17. כל מוצרי המזון המוכנים בעסק, המאוחסנים בחדרי הקירור, יסומנו בתווית אשר תציין את תאריך הכנתם.
- 21.18. כל מוצרי המזון הגולמיים אשר מוחזקים בעסק יהיו עם תווית מקורית של היצרן אשר תעיד על מקורם ועל התאריך האחרון המותר למכירתם.
- 21.19. לא יוחזקו בעסק ולא יעשה שימוש בביצים סדוקות.
- 21.20. ביצים יש לאחסן במקום קריר ויעודי בטמפרטורה שלא תעלה על 20 מעלות, הרחק מתנורי הבישול.



עיריית יהוד מונוסון
אגף הנדסה - מחלקת רישוי עסקים

רח' מרבד הקסמים 6 יהוד-מונוסון טלפון 03-5391277 פקס 03-5391241 03-5391229

21.21. חלב ומוצרים יוכנסו למקרר ישר עם הגעתם ויוחזקו בקירור עד לשימוש

בהם.

22. ניקיון

22.1. יש לשמור על ניקיון יסודי של המטבח בכל עת.

22.2. חומרי הניקוי של המטבח יוחזקו בתוך ארון ייעודי וסגור.

22.3. יש להשתמש בחומרי ניקוי המאושרים ע"י משרד הבריאות לתעשיית

המזון.

22.4. כל האצטבאות במטבח העסק יוצבו בגובה של 30 ס"מ לפחות

מהרצפה, באופן שיאפשר את שטיפת הרצפה.

ד"ר אלבגלי שלמה

מנהל השרות הוטרינרי העירוני

שוש ברוך

מנהלת מחלקת רישוי עסקים



עיריית יהוד מונוסון

אגף הנדסה - מחלקת רישוי עסקים

רח' מרבד הקסמים 6 יהוד-מונוסון טלפון 03-5391277 03-5391241 03-5391229 פקס