

רישוי עסקים ופיקוח

מאפים / פשטידות / בצקים

מיצים

קינחים

מזון מוכן מיצרני מזון (יש לצרף רישיון יצרן)

אחר

מס' המנות המיוצרות ביום :

בוקר _____ צהריים _____ ערב _____

אופן חימום ובישול המזון :

פירוט נפחי אחסון :

יחידות וחדרי קירור – מספרם ויעודם

יחידות וחדרי הקפאה – מספרם ויעודם

שליחויות מזון :

סוג המזון המיועד למשלוח

אופן ההובלה

אריזה בהובלה

זמן הגעה מרבי

רישיון להובלה בקירור

פונקציות עזר :

- ✚ כוירים עם מים חמים וקרים (למעט שירותים) – מספרם ויעודם _____
- ✚ סוג השירותים (קבוע / כימי / אחר) _____
- ✚ מס' חדרי שירותים _____, מס' כוירים _____, מס' משתנות _____
- ✚ סבון נוזלי : יש / אין
- ✚ נייר טואלט : יש / אין
- ✚ מתקן מגבות נייר : יש / אין
- ✚ מס' פחי אשפה עם שקית ומכסה ומיקומם _____
- ✚ מלתחות עובדים : יש / אין | אם יש, מספרן _____
- ✚ מקלחות לעובדים : יש / אין | אם יש, מספרן _____
- ✚ מחסן ציוד : יש / אין
- ✚ מחסן סחורה : יש / אין

מערך איסוף ופינוי אשפה :

- ✚ מס' אמצעי ריכוז ואחסון אשפה (יש לפנות לפחות 3 פעמים ביום למתקן אשפה מרכזי) _____
- ✚ תדירות הפינוי לאתר מאושר (לפחות פעם ביום)

מים :

- ✚ מקום המים
- ✚ דרכי אספקת מים
- ✚ מס' מתקנים למים צוננים

הריני להצהיר כי קראתי את תנאי משרד הבריאות המצויים במפרט האחיד או בפירוט אחר ואני מתחייב/ת לפעול על פיהם.

הפרטים שצוינו לעיל נכונים, ואני מתחייב/ת להודיע לרשות הרישוי ומשרד הבריאות באופן מדי על כל שינוי בהם. ידוע לי כי במידה ואחרוג מקיום התנאים, רשות הרישוי תוכל לפעול לביטול רישיון העסק.

חתימה

שם מלא

תאריך

מתקני טיפול במזהמי אוויר בבתי אוכל

סוג בישול	מנדף כולל עוצר טיפות	מסנן שמן (רשת)	מסנן מיקרוני + 40% (60%)	מסנן שקים	משקע אלקטרוסטטי	פחם פעיל	ארובה או ונטה
מזנון							x
בית קפה	x	x	x				x
פלאפל	x	x	x			x*	x
שווארמה	x	x	x				x
בישולים על הכיריים (פסטות, מרקים וכו')	x	x	x	x*		x*	x
פיצה	x	x	x	x*			x
תנור אפייה	x	x	x	x*		x*	x
צ'יפסר	x	X	x			x*	x
גריל חשמלי או גז	x	x	x	x*	x*	x*	x
הקפצות (תאילנדי/סיני)	x	x	x	x*	x	x	x
גריל על פחמים	x	x	x	x*	x	x	x
טבון	x	x	x				x
מפעל לעישון בשר או דגים	x	x	x	x	x	x	x

x* - דרישה למסנן שקים, משקע אלקטרוסטטי או פחם פעיל על פי שיקול דעת.

פרשה טכנית

בבקשה לרישיון עסק לבתי אוכל, נדרש בעל העסק להגיש טופס פרשה טכנית שיכלול פירוט באשר למהותו של העסק ולתהליכי העבודה במקום. הגשת הטופס היא תנאי חובה בעת קבלת המסמכים ברשות המקומית לפתיחת בקשה לרישיון עסק. בפרשה הטכנית יש לתאר את תהליכי הייצור העתידיים להתקיים במטבח העסק החל מקבלת הסחורות כחומר גלם, דרך תזרימי העבודה, תיאור תהליכי האחסון, שטיפה וחיתוי, הפרדה בין סוגי מזון שונים, פירוט הטיפול במזון, ועד הוצאתו כתוצר סופי

שם העסק	שם בעל/ת העסק	כתובת העסק	טלפון	דוא"ל	מס' עובדים	ימים ושעות פעילות

מהות העסק:

- מסעדה / בית קפה / מזנון
- מרכול / אטליז / מעדנייה / מקום אחר לממכר מזון
- מטבח קצה / קייטרינג / ייצור מזון / מפעל ליצור מזון
- אחסון מזון / יבוא מזון
- אחר _____

מוצרים הנמכרים בעסק:

יש לתאר את כלל סוגי המוצרים המוגשים בתפריט, פירוט חומרי הגלם ותהליך העבודה

- בשרים _____
- דגים _____
- ירקות _____
- רטבים _____
- תוספות _____