

## פרשה טכנית כחלק מתכנית סניטרית לבתי אוכל

תאריך: \_\_\_\_\_

1. **פרטים מזהים:**
- א. מספר תיק רישוי: \_\_\_\_\_
- ב. שם העסק: \_\_\_\_\_
- ג. שם בעל העסק: \_\_\_\_\_
- ד. כתובת: \_\_\_\_\_
- ה. פקס: \_\_\_\_\_
- נייד: \_\_\_\_\_

### הקף בעיגול את התשובה המתאימה

2. **מהות העסק**
- א. מסעדה/בית קפה
- ב. בית אוכל אחר: מזנון/פיצרייה/מזנון בורקס/מזנון פלאפל.
- ג. אולם שמחות.
- ד. גן אירועים.
- ה. אחר \_\_\_\_\_
- מספר מקומות ישיבה בעסק \_\_\_\_\_
3. מקור מי שתיה: רשת עירונית/אחר \_\_\_\_\_
4. ספרינקלרים בעסק: יש/אין \_\_\_\_\_
5. מכשיר למניעת זרימה חוזרת (מז"ח): יש/אין - אישור התקנה/בדיקה: יש/אין \_\_\_\_\_
6. מקור מים חמים זורמים: דוד שמש/דוד חשמן/אטמור/אחר \_\_\_\_\_
7. אוורור: יש/אין - פירוט: חלון/אחר \_\_\_\_\_
8. מיזוג אויר: יש/אין \_\_\_\_\_
9. מניעת מזיקים: רשתות/מסך אויר/מתקני קליטה/סף סגר-יש/אין \_\_\_\_\_
10. מניעת ניקוז לקליטת מי קולחין: ביוב עירוני/בור/ספיגה/מיכל אגירה/אחר \_\_\_\_\_
11. מפריד שומן יש/אין- ע"י: מיקום מפריד השומן: \_\_\_\_\_
12. פינוי שמן טיגון/ יש/אין ע"י: \_\_\_\_\_
13. סוג המזון המוגש: בשר, עוף דגים, אופן הכנת המזון: צליה גחלים, פלנצ'ה, טיגון, שווארמה, סושי, הכנת תבשילים פירוט מזון גולמי, \_\_\_\_\_
- רמת מוכנות המוצרים: גולמיים/מוכנים לאכילה
- רישיון יצרן: יש/אין- שם היצרן: \_\_\_\_\_ מס' רישיון יצרן: \_\_\_\_\_
14. כלי אוכל: רב פעמיים /חד פעמיים \_\_\_\_\_
15. תיאור פעילות העסק: \_\_\_\_\_
- א. מספר עובדים בעסק: \_\_\_\_\_
- ב. שעות פעילות: \_\_\_\_\_



ג. סוגים של חומרי גלם, קבלתם אחסונם ועיבודם: \_\_\_\_\_

בשר עוף ודגים \_\_\_\_\_

מוצרי מזון יבשים \_\_\_\_\_

מוצרי בצק: קפואים/דברי מאפה מוכנים (יש לצרף רישיון יצרן בר תוקף)

מקור הביצים: \_\_\_\_\_

קינוחים \_\_\_\_\_

פירוט מדורי העבודה (מדור=שולחן עבודה+ כיור +מקרר ייעודי

א. \_\_\_\_\_

ב. \_\_\_\_\_

ג. \_\_\_\_\_

ד. \_\_\_\_\_

ה. \_\_\_\_\_

ו. \_\_\_\_\_

ז. \_\_\_\_\_

ח. \_\_\_\_\_

ד. ציוד בעסק (יש להתייחס לכמות ויעד)

יחידות קירור- פירוט המקררים וייעודם \_\_\_\_\_

יחידות הקפאה \_\_\_\_\_

ציוד בישול/צלייה/ טיגון \_\_\_\_\_

כיורים -מספרים וייעודם \_\_\_\_\_

הערות \_\_\_\_\_

ה. ציוד לאוורור והרחקת אדים וריחות

16. פונקציות עזר:

א. חדר שירותים: מס' תאים \_\_\_\_\_ מס' משתנות \_\_\_\_\_ כיורים בשירותים \_\_\_\_\_ כיורים  
לסועדים \_\_\_\_\_

ב. מלתחות לעובדים \_\_\_\_\_

ג. מקלחות לעובדים \_\_\_\_\_

ד. מחסן לחומרי ניקוי \_\_\_\_\_

ה. מחסן ציוד \_\_\_\_\_



ו. מערך איסוף אשפה מהעסק: חדר אשפה/דחסן (רטוב/יבש) אחר

\_\_\_\_\_

ז. פינוי אשפה:

עירייה/אחר \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הערות: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

17. שליחות מזון:

א. האם קיים מדוד משלוחים: כן/לא

ב. סוג המזון המיועד למשלוח: \_\_\_\_\_

ג. אמצעי קירור/חימום לאחזקת המזון לפני שילוח \_\_\_\_\_

ד. אופן הובלתו (רכב/אופנוע): \_\_\_\_\_

ה. זמן הגעה הרבי: ניתן להוסיף תנאי עד 30 דקות:

ו. אריזתו בהובלה: \_\_\_\_\_

בכבוד רב,

\_\_\_\_\_

חתימת בעל העסק או בא כוחו