

### הנחיות לדוכני מזון באירועים

1. שם האירוע: \_\_\_\_\_
2. מפעיל האירוע: \_\_\_\_\_
3. כתובת האירוע: \_\_\_\_\_
4. מס' אנשים משוער: \_\_\_\_\_
5. שם האחראי וטלפון: \_\_\_\_\_
6. **מסמכים להגשה:**

א. תרשים המקום - בתרשים יש לציין את:

- מס' שירותים ומיקומם: \_\_\_\_\_
- מס' ברזיות ומיקומם: \_\_\_\_\_
- מספר דוכני המזון מיקומם: \_\_\_\_\_
- מיקום כיור מחובר למים זורמים בצמוד לדוכנים כולל ניקוז מי דלוחין.

### 7. דוכני המזון:

- מכירת מזון ארוז בלבד ו/או משקאות.
- מכירת מזון כגון: תירס, נקניקיות, גלידה, כריכים ארוזים ומוכנים, שערות סבתא ממתקים וחטיפים ושתייה, בלינצ'ס וכו'.
- דוכני מזון למכירה /הגשה וטיפול אחרון.
- דוכני מזון המופעלים ע"י חברת קייטרינג

### 8. מסמכים להגשה לדוכני המזון:

- כל המזון ממקור מאושר – להציג רישיונות עסק /יצרן.
- יש למלא טופס לכל דוכן הכולל פרשה טכנית.
- יועץ בטיחות מזון
- רישיון הובלה ברכב.
- לצרף חוזה / טופס המעיד על התקשרות בין המפעיל לחברות המזון.

הערה: דוכנים שיש טיפול במזון או הגשת מזון מקייטרינג, יש למלא טופס למשרד הבריאות