

# פרשה טכנית לבתי אוכל

תאריך \_\_\_\_\_

1. פרטים מזהים:

- א. מספר תיק רישוי \_\_\_\_\_
- ב. שם העסק \_\_\_\_\_
- ג. שם בעל העסק \_\_\_\_\_
- ד. כתובת העסק \_\_\_\_\_
- ה. טלפון \_\_\_\_\_ נייד \_\_\_\_\_
- ו. פקס \_\_\_\_\_

הקף בעיגול את התשובה המתאימה:

2. מחות 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 שתייה: 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 חשמל / אטמור / אחר \_\_\_\_\_
7. אורזר: יש / אין - פירוט: חלון/אחר \_\_\_\_\_
8. מיזוג אויר: יש / אין \_\_\_\_\_
9. מניעת מזיקים: רשתות/מסך אויר/מתקני קטילה/סגף סגר - יש/ אין \_\_\_\_\_
10. מערכת ניקוז לקליטת מי דלוחין: ביוב עירוני / בור ספיגה / מיכל אגירה / אחר \_\_\_\_\_
11. מפריד שומן יש / אין מיקום מפריד השומן: \_\_\_\_\_
12. פינוי שמן טיגון יש / אין - ע"י: \_\_\_\_\_
13. סוג המזון המוגש: בשר, עוף דגים, אופן הכנת המזון: צליה גחלים, פלנציה, 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 אחסנתם 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.

ד. ציוד בעסק (יש להתייחס לכמות ויעוד)

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

יחידות הקפאה \_\_\_\_\_

ציוד בישול/צלייה/טיגון \_\_\_\_\_

כיורים - מספרם וייעודם \_\_\_\_\_

הערות \_\_\_\_\_

ה. ציוד לאורור והרחקת אדים וריחות \_\_\_\_\_

16. פונקציות עזר:

א. חדרי 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 מדור משלוחים: כן/לא

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

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

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

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

ו. אריזתו בהובלה: \_\_\_\_\_

בכבוד רב,

חתימת בעל העסק או בא כוחו