

## המחלקה הוטרינרית העירונית

### תנאים לרשיון עסק לאיטליזים ומעדניות

- חלונות ודלתות העסק, מרושתים היטב להגנה מפני חרקים ומכרסמים.
- חלל העסק יצוייד: תאורה מספקת ומיזוג אויר.
- יש להתקין ברז מים עם צינור גומי שיאפשר שטיפת קירות ורצפה.
- בעסק חייב להיות כוור עם ברז מים חמים וקרים, ליד הכוור יותקן מתקן לסבון נוזלי ומתקן למגבות נייר.
- בחנויות אטליז ודגים פינת העבודה תהיה מופרדת מפינת המכירה.
- סוגי בשר קפואים **בקר ועוף** יותקן עבורם מקפוא נפרד –או מקפוא עם הפרדה- **דגים קפואים** יוחזקו במקפוא נפרד המיועד לדגים ומוצריהם בלבד.
- עבור מוצרים מצוננים, יותקן מקרר עם דרגת קרור עד +4 מעלות, מוצרים קפואים יוקפאו בדרגת קרור של 18- מעלות, כל מקרר/מקפוא יצוייד במד טמפרטורה תקין, המקרר/מקפוא צריך להיות תמיד במצב נקי ותקין.
- אין לקבל לחנות מוצרי מזון מן החי **שלא עברו בדיקת משנה** בשירות וטרינר העירוני תעודות המשלוח יהיו חתומות בחותמת המחלקה הוטרינרית.
- בשר בקר ועוף מצוננים יש להחזיק במקררים נפרדים.
- אסור למכור אריזות בשר ומוצריו שאינן מסומנות בהתאם לתקנות: שם וכתובת היצרן, סוג הבשר, תאריך הייצור ותאריך אחרון לשיווק, והוראות שימוש בבשר. אין למכור בשר ומוצרי הנמצאים באריזה פגומה.
- איסור מוחלט להחזיק בעסק כל בשר אשר פג תוקפו אלא במיכל סגור אשר כתוב עליו "פסול". מוצרי בשר ודגים שאינם ראויים למאכל אדם או פג תוקפם – אסור להחזירם ליצרן יש להביאם לפסילה לרופא הוטרינר.
- אסור להפשיר בשר או עוף קפואים. בשר שהפשיר אין להקפואו שנית והוא אסור למכירה כבשר טרי.
- **אסור לטחון בשר/דגים** "אלא לעיני הלקוח בלבד"!!!
- העובדים בעסק יהיו לבושים בחלוק לבן ונקי וכובע. יש להקפיד על נקיון ידיים בכל שעות העבודה.
- לא יוחזקו בחנות סחורות וחפצים שאינם שייכים לעסק מכירת בשר.
- לא יוחזקו בעסק מוצרי מזון שאינם מיועדים למאכל אדם.
- לא תתבצע בעסק כל פעולה יצרנית הדורשת רשיון יצרן מטעם משרד הבריאות. פעולות יצרניות תתבצעה רק בעסק בעל רשיון יצרן.
- במעדניות יימכרו מוצרי נקניקים למינהם, דגים מלוחים ומעושנים, גבינות וסלטים, מוצרי בשר, עוף ודגים למינהם, ימכרו כשהם קפואים ומאוחסנים במקפואים נפרדים.
- במעדניות לא יתבצעו פעולות בישול, אפיה או טיגון של מזון ולא יימכרו מוצרי מזון שלא יוצרו בחברות בעלות רשיון ייצור ושיווק.
- מעדניות המוכרות מוצרי בשר טריים או מצוננים, תהייה הדרישות כלפיהן כאל אטליז לכל דבר. מחלקת האטליז במעדניה תהיה מופרדת ויהיו בה מקררי אכסון ומקרר וטרינה נפרדים.

בכבוד רב  
ד"ר אורי צרפתי  
רופא וטרינר עירוני  
מנהל המחלקה הוטרינרית  
עיריית בת-ים