

## מפרט אחיד לאטליזים- הנחיות הרופא הוטרניר

### החוק:

- תקנות רישוי עסקים(תנאים מיוחדים למכירת בשר, עופות ודגים)
- תקנות מחלות בעלי חיים (שחיטת בהמות)
- תקנות בריאות הציבור מזון(בדיקת דגים)
- צו הפיקוח על מצרכים ושירותים (בשר טחון)

### תוכניות העסק

1. יש להגיש לאישור לפני תחילת בניית העסק תוכנית עסק מפורטת למחלקה לרישוי עסקים. התוכנית תכלול מפה מצבית, תרשים סביבה ותוכנית עסק (סידור פנים)
2. תוכנית העסק תכלול פירוט מדויק של הסידור הפנימי של העסק. יש לסמן במדויק את מידותיו של העסק- אורך, רוחב וגובה. מיקומם וגודלם של כל פרטי הציוד הקבוע שבעסק כגון: שולחנות העבודה, כיורים, מקררים, ארונות ושירותים.
3. תוכנית העסק תכלול גם תוכנית סניטרית ובה יפורט מיקומם של תעלות הניקוז של העסק, בור מפריד שומן, החיבור של מערכת הניקוז אל מערכת הניקוז הישובית.
4. התוכנית הסניטרית תכלול את פירוט ומיקום האמצעים המיועדים לשטיפת הרצפה בעסק.
5. התוכנית הסניטרית תכלול פירוט האמצעים בהם מסופקים מים חמים וזורמים לכל הכיורים בעסק.
6. בתוכנית יש לפרט את מיקום ציוד העבודה כגון משור, מכונת טחינה, מכונת אריזה והמיקום בו מוחזק מלא חומרי האריזה.
7. התוכנית תכיל פירוט מדויק של שיפועי הרצפה ומיקום מחסומי הרצפה.
8. אין להתחיל בבניית העסק טרם קבלת אישור חתום על תוכנית העסק ממשרד הבריאות ומהשירותים הוטרינרים של המועצה.
9. התוכנית תכיל פירוט של מיקום גופי התאורה בעסק, אמצעי המיזוג, אמצעי הרחקת זבובים.
10. התוכנית תכיל את המיקום המדויק והמידות המדויקות של כל הפתחים והדלתות בעסק.
11. התוכנית תכלול תרשים מפורט של העברת המוצרים בין המדורים השונים בעסק.
12. חומרי הגלם יועברו אל מדורי ההחסנה והעיבוד דרך הדלת האחורית של העסק ולא דרך אולם המכירה.
13. לתוכנית העסק יש לצרף פרשה טכנית אשר תכלול את סוג המוצרים אשר מיועדים למכירה, כמויות, תרשים זרימה של הטיפול במוצר מרגע כניסתו ועד מכירתו.
14. תוכנית העסק תכלול מקום פריקה יעודי למשאיות ההובלה המובילות מוצרים אל העסק.

### המבנה

1. שטח החנות למכירת מזון מן החי יהיה 18 מ"ר לפחות. סוג הפעולות שניתן לבצע בעסק ומהות המוצרים שניתן להחזיק ולמכור בעסק יקבעו בהתאם לגודל שטחי העבודה אשר יוקצה לכך.
2. העסק יהיה בנוי מחומר יציב ומאושר, שאינו סופג ואינו מחליד.
3. קירות העסק יכוסו באריחי קיר בהירים וחלקים או בכל חומר מאושר אחר עד לגובה של 1.80 מ' לפחות. הן הקירות והן התקרה יהיו צבועים, בלי סדקים וברי פגמים. חומר החיפוי יהיה חלק, לא ספוג והניתן לניקוי וחיטוי בנקל.
4. כל דלתות וחלונות העסק החיצוניים יצופו ברשת צפופה למניעת כניסת זבובים וחרקים.
5. העסק יהיה מואר היטב. גופי התאורה יהיו ממוגנים.
6. בעסק תהיה מערכת מיזוג אויר (אווורור)
7. בעסק יותקן ברז מים עם צינור באופן שיאפשר שטיפת הקירות והרצפה. הצינור יהיה תלוי באופן שימנע מגע של הצינור עם רצפת העסק בזמן שאינו בשימוש.
8. ברצפה תותקן מערכת ניקוז מים אשר תמנע הצטברות מים ולכלוך על גבי רצפת העסק. ברצפת העסק יהיו שיפועים מתאימים אשר יהיו מכוונים אל כיוון מחסום הרצפה. המערכת תחובר לבור מפריד שומן שיותקן מחוץ לכותלי בית העסק.
9. בשולחנות העבודה יותקנו כיורים באורך 60 ס"מ, ברוחב 40 ס"מ ובעומק של 30 ס"מ לפחות המחברים למערכת הביוב. לכל מדור יותקן כיור יעודי.
10. מעל הכיור יותקן ברז עם מים זורמים חמים וקרים באיכות מי שתייה.

11. ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר ופח אשפה עם מכסה.
12. סילוק הפסולת מהעסק ייעשה מיד לאחר הצטברותה.
13. העסק יבנה בצורה כזו שתמנע גישה של קהל הקונים אל חומר הגלם שבחנות או לשולחנות העבודה.

## מדורים

1. בעסק יוקצו מדורים נפרדים לטיפול בבשר בקר ובבשר בעלי כנף .
2. כל אחד מהמדורים יכיל :
  1. שולחן עבודה .
  2. מקרר תצוגה .
  3. מקרר גיבוי .
  4. משטחי עבודה .
  5. כלי עבודה .
  6. כיור עם מים חמים זורמים ומים קרים .
  7. מטחנה מקוררת .
  8. משור .
  9. פח אשפה.

## ציוד

כל הציוד בעסק יהיה ייעודי ממתכת בלתי מחלידה או כל חומר אחר שאושר לתעשיית המזון.  
לא יימצא בחנות ציוד מעץ או מתכת מחלידה .

## א. המקררים והמקפיאים

1. בעסק יותקנו מקררים ו/או מקפיאים תקינים ונפרדים לכל סוג של מזון שהחזקתו בעסק תותר ע"י הרופא הוטרינר הישובי.
2. הקירות החיצוניים והפנימיים של חדרי הקירור ו/או ההקפאה, המקררים והמקפיאים יהיו עשויים מחומר מאושר חלק, שאינו מחליד הניתן לניקוי וחיטוי בנקל .
3. בעסק מסוג אטליז ניתן למכור רק בשר בקר מצונן ו/או קפוא, בשר בעלי כנף מצונן ו/או קפוא וזאת במידה והתנאים בעסק מאפשרים את החזקתם של המוצרים והטיפול בהם באופן שיבטיח שמירה על בטיחותם של המוצרים. ניתן להגיש בקשה נפרדת וייעודית להחזקת סוגי מזון אחרים .
4. עבור מוצרי בשר בעלי כנף מצוננים יותקן מקרר נפרד שיבטיח שמירה על טמפ' של 4+ מעלות בכל עת .
5. עבור מוצרי בשר בקר מצוננים יותקן מקרר שיבטיח שמירה על טמפ' של 0-4 מעלות בכל עת .
6. עבור מוצרי בשר בעלי כנף קפואים יותקן מקפיא שיבטיח שמירה על טמפ' של 18- מעלות בכל עת .
7. עבור מוצרי בשר בקר קפואים יותקן מקפיא שיבטיח שמירה על טמפ' של 18- מעלות בכל עת .
8. עבור מוצרי בקר מיושנים יותקן מקרר שיבטיח שמירה על טמפ' של 2 מעלות בכל עת. מקרר זה יצויד בווי תלייה אשר יאפשרו אוורור של הבשר המיושן טרם הצגתו למכירה .
9. כל מקרר ומקפיא יצויד במד טמפרטורה תקין שיוותקן במקום בולט לעין .
10. בחדרי קירור והקפאה יש להכין מדף מחומר בלתי מחליד ובגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה. אין להחזיק מוצרי מזון מן החי ישירות על ריצפת המקררים ו/או המקפיאים .
11. נפח קיבולם של המקררים והמקפיאים יהיה מספיק כדי להכיל את כל מוצרי המזון מן החי הנמצאים בתוך העסק בכל זמן נתון .
12. מקררי התצוגה יהיו מוגנים במגן העשוי זכוכית שימנע מגע ישיר בין קהל הלקוחות וחומר הגלם המוחזק בהם .
13. המגן יוצב באופן שישמש כמגן עיטוש יעיל אשר ימנע זיהום המוצרים .
14. בעסק יוצבו מקררי תצוגה ייעודיים ונפרדים לבשר בעלי כנף ובשר בקר .
15. כל המקררים והמקפיאים בעסק יהיו מחוברים למערכת בקרה שתתריע בזמן אמת על כל שינוי קיצוני בטמפרטורה (תקלה במערכת הקירור)

## ב. שולחנות העבודה

1. השולחנות יהיה עשויים ממתכת בלתי מחלידה .
2. בעסק יש להקצות שולחנות עבודה ייעודיים ונפרדים לטיפול בבשר בקר ובבשר בעלי כנף .
3. בסמוך לכל שולחן עבודה יותקן כיור ובו מים חמים זורמים. בצמוד לכיור יותקנו מתקנים לסבון נוזלי ולמגבות נייר .

4. לקהל הלקוחות לא תהיה כל גישה אל שולחנות העבודה בעסק .
5. משטחי החיתוך יהיו עשויים מחומר מאושר לתעשיית המזון .
6. משטחי החיתוך הייעודיים לטיפול בבשר בעלי כנף ובשר בקר יובדלו ביניהם חזותית כך שניתן להבדיל ביניהם בנקל.

## ג. אצטבאות וחומרי ניקוי

1. יש להתקין אצטבאות נפרדות לכלי עבודה, ציוד וחומרי אריזה .
2. האצטבאות יהיו עשויות מחומר קשיח ומאושר, שאינו סופג והניתן לניקוי וחיטוי בנקל .
3. חומרי הניקוי יוחזקו בתוך ארון ייעודי וסגור .
4. יש להשתמש בחומרי ניקוי המאושרים ע"י משרד הבריאות לתעשיית המזון .
5. אין להשתמש בחומרי ניקוי המדיפים ריחות חריפים העלולים להיספג במוצרי המזון הנמכרים בעסק .
6. כל האצטבאות יוצבו בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה באופן שיאפשר את שטיפת הרצפה.

## ד. בול קיצוץ

1. על הבול להיות מחומר פלסטי קשיח וניתן להזזה על מנת לנקותו היטב מכול צדדיו .
2. יש לנקות ולהקציע את בול הפלסטיק מידי יום .
3. אין להשתמש בבול קיצוץ מעץ או מכל חומר אחר שלא ניתן לניקוי ולחיטוי.

## ה. שלמות וניקיון הכלים והרהיטים

האצטבאות, השולחנות, המאזניים, הסכינים, הגרזנים, המסורים, הווים, המכונות לחתוך בשר וכל הרהיטים והכלים יהיו שלמים ונקיים בכל עת. לא יאושרו כלי עבודה או ריהוט מעץ או כלי עבודה שאינם ייעודיים לתעשיית המזון.

## ו. מאוורר חשמלי

יש להתקין בעסק מאוורר חשמלי ומלכודת זבובים באופן שתמנע כניסת זבובים לעסק.

## מטחנות

בעסק יוצבו שתי מטחנות מקוררות נפרדות לבשר בקר ובשר עוף.

## ח. אשפה

בעסק יהיה ליד כל שולחן עבודה לפחות פח אשפה אחד עם מכסה. פח האשפה יהיה סגור בכל עת.

### בית שימוש

- א. בית השימוש יותקן בסמוך לעסק - אך אסור שיהיה קשר ישיר בין בית השימוש והעסק.
- ב. בבית השימוש חייב להיות כיור עם ברז עם מים זורמים חמים וקרים בכיור.
- ג. ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי ומתקן למגבות נייר.
- ד. במידה וחדר השירותים נמצא בתוך כותלי העסק, יש להפריד את השירותים על ידי שתי דלתות, דלת כניסה לחדר השירותים ודלת מבוא אשר תפריד את שטח המכירה מאזור השירותים.

### העובדים

1. לבוש העובדים.  
העובדים יהיו לבושים בכל עת ב:

- חלוק לבן ונקי בעל שרוולים קצרים .
- כובע לבן ונקי .

- סינור לבן ונקי .
- לא יעסק אדם בעסק הסובל מפצעים על ידי ואצבעותיו או אם ישנה תחבושת על ידי או אצבעותיו .
- לא יעסק בעסק אדם חולה או נושא גורם מחלה אשר מהווים סכנה לבריאות הציבור .

### הסמכה (תוך 5 שנים)

- בכל אטליז חייב להיות נוכח בזמן העבודה קצב מוסמך. הסמכה של קצב מוסמך תינתן על ידי משרד הבריאות והשירותים הוטרינרים וזאת לאחר שהקצב עבר בהצלחה את קורס ההסמכה .
- לא יינתן רישיון עסק לאטליז ללא קיום של קצב מוסמך.

### נוהלי עבודה

1. אין לקבל לעסק מוצרי מזון מן החי, עופות ובקר ללא שנבדקו ואושרו על ידי הרופא הוטרינר הישובי טרם שיווקם .
2. אין לקבל לעסק מוצרי מזון ממפעלים ללא רישיון יצרן .
3. אין להחזיק בעסק בשר, עופות ומוצריהם מחוץ למקרר ו/או המקפיא הכל בהתאם להוראות היצרן .
4. אין לטחון בעסק בשר ועופות אלא לעיני הלקוח ולבקשתו בלבד .
5. אין לבצע בעסק כל פעילות יצרנית של פירוק, אריזה, הקפאה, הפשרה, תיבול וכד' ללא רישיון יצרן .
6. בעסק צריכה להיות הפרדה מלאה באחסנה, בטיפול ובעבודה בין בשר בקר לעופות .
7. בעסק יהיו מטחנות מקוררות נפרדות לבשר בקר ובשר עוף .
8. שכל חלקי הבשר והעוף המוחזקים בעסק יהיו מלווים בתווית אשר תכלול את המקור והאת התאריך האחרון המותר לשיווק. אין להחזיק/ לאחסן/ למכור בעסק מוצרי מזון שהתאריך האחרון לשיווקם פג .
9. בשר בקר הארוז באריזת וואקום יסומן בסימון תאריך ושעה מיד עם פתיחת אריזת הוואקום .
10. אסור להחזיק בעסק חפצים או סחורות שאינם שייכים לעסק למכירת מוצרים מן החי .
11. יש לשמור על ניקיון יסודי של העסק, המקררים וסביבת העסק .
12. אסור לבעל העסק או לכל אדם אחר, לעסוק בתוך העסק בכל מלאכה או עיסוק אחר זולת מכירת מוצרי מזון מן החי .
13. לא ישמש העסק כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שכזה.

### טחינת בשר

אסור לטחון בעסק בשר בקר ובשר בעלי כנף - אלא אם ניתן רישיון נפרד לכך.

### הטיפול בבשר, עופות דגים ומוצריהם

1. אין לקבל לעסק בשר, עופות או דגים ו/או מוצריהם שלא עברו בדיקה במחלקה הוטרינרית ושעל תעודת המשלוח שלהם לא מוטבעת חותמת איגוד ערים גוש דן (בדיקות משנה)
2. בעסק, במקררי העסק ו/או במדורי החנות אסור להחזיק, למכור ו/או להציע למכירה או להעביר לאחר בכל דרך מדרכי העברה מוצרי בשר עופות או דגים שאינם ראויים למאכל אדם .
3. יש להביא לידיעת הרופא הוטרינר הישובי וללא דיחוי על הימצאותם של בשר, עופות ודגים ו/או מוצריהם שאינם ראויים למאכל אדם מכל סיבה שהיא או נתקיים לגביהם ולגבי טיבם ואיכותם ספק ולו הקטן ביותר .
4. אסור להחזיק מוצרי בשר עופות או דגים מחוץ למקרר או למקפיא .
5. מוצרים מצוננים יוחזקו בתוך המקרר מיד עם קבלתם. הוצאתם של המוצרים מהמקרר תעשה מיד לפני מכירתם לצרכן .
6. המוצרים יוחזקו בתוך כלים שלמים ונקיים ( עדיף כלים מנירוסטה), אשר ניתנים לניקוי וחיטוי בנקל .
7. אין להחזיק או למכור בעסק מוצרי בשר או מוצרי עוף שהתאריך האחרון לשיווקם פג .
8. למכירת בשר בקר הארוז באריזת וואקום יש לקבל אישור מראש ובתנאי שהוצבו בעסק מקררים ייעודיים לאחסון הבשר ומקררים ייעודיים לתליית הבשר לאחר פתיחת האריזה .
9. לא יוחזק בעסק בשר בקר שמקורו בבשר הארוז באריזת וואקום, אם עברו 48 שעות מרגע פתיחת האריזה .
10. שלא יימכר בעסק בשר בקר מצונן הארוז באריזת וואקום אלא לאחר פתיחת האריזה ואוורורו למשך שעתיים

---

ובהתאם להוראות היצרן .

10. בעסק מותרת מכירת מוצרים (קפואים) ארוזים ומסומנים מראש ע"י יצרן בעל רישיון יצרן כדין .
11. חל איסור מוחלט על הפשרת מוצרים קפואים ומכירתם כמוצרים מצוננים.

#### **עטיפת מוצרי מזון מן החי**

אסור לעטוף מוצרי מזון מן החי בחומרי עטיפה משומשים או בעיתונים.  
מותר להשתמש בנייר לבן נקי וחדש בלבד או בכל חומר עטיפה אחר המאושר לתעשיית המזון .