

מפרט לבתי אוכל – הנחיות הרופא הוטרינר

תוכניות העסק

יש להגיש לאישור לפני תחילת בניית העסק תוכנית עסק מפורטת למחלקה לרישוי עסקים. התוכנית תכלול מפה מצבית, תרשים סביבה ותוכנית עסק (סידור פנים)

1. 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.
2. תוכנית העסק תכלול גם תוכנית סניטרית ובה יפורט מיקומם של תעלות הניקוז של העסק, בור מפריד שומן, החיבור של מערכת הניקוז אל מערכת הניקוז העירונית.
3. התוכנית הסניטרית תכלול את פירוט ומיקום האמצעים המיועדים לשטיפת הרצפה בעסק.
4. התוכנית הסניטרית תכלול פירוט האמצעים בהם מסופקים מים חמים וזורמים לכל הכיורים בעסק.
5. בתוכנית יש לפרט את מיקום ציוד העבודה כגון כיריים, תנורים, מקררים.
6. התוכנית תכיל פירוט מדויק של שיפועי הרצפה ומיקום מחסומי הרצפה.
7. התוכנית תכלול את מיקומם של חדרי השירות, חדרי השירותים ומחסן העסק.
8. אין להתחיל בבניית העסק טרם קבלת אישור חתום על תוכנית העסק ממשרד הבריאות ומהוטרינר הישׁובי.
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 האחסנה דרך הדלת החורית של העסק ולא דרך אולם האוכל.
13. לתוכנית העסק יש לצרף פרשה טכנית אשר תכלול את סוג המוצרים אשר מיועדים לבישול והכנה.
14. תוכנית העסק תכלול מקום פריקה יעודי למשאיות ההובלה המובילות מוצרים אל העסק.

המבנה

החנות תהיה בנויה מחומר יציב ומאושר, שאינו סופג ואינו מחליד.

1. קירות החנות 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 ובלי פגמים. חומר החיפוי יהיה חלק, לא ספוג והניתן לניקוי וחיטוי בבקל.
2. כל דלתות וחלונות החנות החיצוניים יצופו ברשת צפופה למניעת כניסת זבובים וחרקים.
3. בחנות תהיה תאורה מספקת.
4. בחנות תהיה מערכת מיזוג אויר (אוורור)
5. בחנות יותקן ברז מים עם צינור באופן שיאפשר שטיפת הקירות והרצפה. הצינור יהיה תלוי באופן שימנע מגע של הצינור עם רצפת העסק בזמן שאינו בשימוש.
6. 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. מערכת תחובר לבור מפריד שומן שיותקן מחוץ לכותלי בית העסק.
7. ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר ופח אשפה עם מכסה.
8. סילוק הפסולת מהעסק ייעשה מיד לאחר הצטברותה.
9. העסק יבנה בצורה כזו שתמנע גישה של קהל הסועדים אל אזור הבישול וההכנה של המזון.

מדורים

בעסק יוקצו מדורים נפרדים לטיפול בסוגי מזון שונים. (מדור בשר, מדור ירקות)

1. כל אחד מהמדורים יכיל :
 - א. שולחן עבודה.
 - ב. מקרר גיבוי יעודי. (יש להפריד בין חומר גלם כעופות גולמיים למוצרי מזון מוכנים לאכילה ומוצרי מזון אשר בושלו)
 - ג. משטחי עבודה.
 - ד. כלי עבודה.
 - ה. כיור עם מים חמים וזורמים ומים קרים.

ציוד

כל הציוד בחנות 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.
2. הקירות החיצוניים והפנימיים של חדרי הקירור ו/או ההקפאה, המקררים והמקפיאים יהיו עשויים מחומר מאושר חלק, שאינו מחליד הניתן לניקוי וחיטוי בנקל.
3. כל מקרר ומקפיא יצויד במד טמפרטורה תקין שיותקן במקום בולט לעין.
4. 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.
5. נפח קיבולם של המקררים והמקפיאים יהיה מספיק כדי להכיל את כל מוצרי המזון מן החי הנמצאים בתוך העסק בכל זמן נתון.

ב. שולחנות העבודה

1. השולחנות יהיו עשויים ממתכת בלתי מחלידה.
2. בסמוך לכל שולחן עבודה יותקן כיור ובו מים חמים זורמים. בצמוד לכיור יותקנו מתקנים לסבון נוזלי ולמגבות נייר.
3. משטחי החיתוך יהיו עשויים מחומר מאושר לתעשיית המזון.

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. 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.

אשפה

בעסק יהיה ליד כל שולחן עבודה לפחות פח אשפה אחד עם מכסה. פח האשפה יהיה סגור בכל עת.
פחי האשפה יפוננו לפח גדול או למכולה אטומה בחצר העסק. הפח ו/או המכולה יהיו סגורים באופן אשר לא יאפשר כניסה של חיות ומזיקים לאשפה.

שירותים

1. בשירותים חייב להיות כיור עם ברז עם מים זורמים חמים וקרים בכיור.
2. ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי ומתקן למגבות נייר.
3. 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

העובדים יהיו לבושים בכל עת ב:

- א. חלוק לבן ונקי בעל שרוולים קצרים.
- ב. כובע לבן ונקי.
- ג. סינר לבן ונקי.
- ד. לא יועסק אדם בעסק הסובל מפצעים על ידיו ואצבעותיו או אם ישנה תחבושת על ידיו או אצבעותיו.
- ה. לא יועסק בחנות אדם חולה או נושא גורם מחלה אשר מהווים סכנה לבריאות הציבור.

נוהלי עבודה

1. אין לקבל לעסק מוצרי מזון מן החי (בשר עופות, דגים ומוצריהם) ללא שנבדקו על ידי הרופא הוטרינר העירוני טרם שיווקם.
2. יש לשמור את כל תעודות המשלוח למוצרי מזון מן החי בעסק.
3. אין לקבל לעסק מוצרי מזון ממפעלים ללא רישיון יצרן.
4. אין להחזיק ו/או להפשיר מוצרי מזון רגישים מחוץ למקרר.
5. אין לבצע בעסק כל פעילות יצרנית של הקפאת מוצרי מזון.
6. אין להחזיק/ לאחסן/ למכור בעסק מוצרי מזון שהתאריך האחרון לשיווקם פג.
7. יש לשמור על ניקיון יסודי של המטבח בכל עת.
8. לא ישמש העסק כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שכזה.
9. מוצרים מצוננים יוחזקו בתוך המקרר מיד עם קבלתם. הוצאתם של המוצרים מהמקרר תעשה מיד לפני הכנתם.
10. המוצרים יוחזקו בתוך כלים שלמים ונקיים (עדיף כלים מנירוסטה), אשר ניתנים לניקוי וחיטוי בנקל.
11. מזון מוכן יוחזק בטמפרטורה של:
 - א. מזון המיועד להגשה כמזון חם- 65 מעלות.
 - ב. מזון קר- 5 מעלות.
12. כל מוצרי מזון המוכנים בעסק המאוחסנים בחדרי הקירור יסומנו בתווית אשר תציין את תאריך הכנתם.
13. כל מוצרי המזון הגולמיים אשר מוחזקים בעסק יהיו עם תווית מקורית של היצרן אשר תעיד על מקורם ועל התאריך האחרון המותר למכירתם.
14. ירקות ופירות יוחזקו במטבח העסק במקום יעודי, ינוקו ויחוטאו על ידי חומר יעודי המיועד לתעשיות המזון טרם השימוש בהם.
15. לא יוחזקו בעסק ולא יעשה שימוש בביצים סדוקות.
16. ביצים יש לאחסן במקום קריר ויעודי בטמפרטורה שלא תעלה על 20 מעלות, הרחק מתנורי הבישול.