

דגשים עיקריים לניהול ולתחזוקה של בית אוכל

חומרי גלם

חומר הגלם יהיה טרי וממקור מאושר. בעסק יישמרו תעודות המעידות כי לספק יש רשיון יצרן ורשיון לניהול עסק. חומר הגלם יאוחסן במחסן או בתחתית המקרר בטמפרטורה של 4 מעלות. ביצים יש לאחסן בתחתית המקרר או במקרר נפרד.

אחסנה

האחסנה רק במחסן על מעמדים בגובה של 30 ס"מ מהרצפה. יש להתקין מדפים עשויים מחומר קשיח הניתן לרחיצה, לא מעץ ולא מחומר מחליד. יש לשים לב לתאריך האחרון לשימוש של מוצרי המזון המאוחסנים.

מטבח

העבודה במטבח תיעשה במדורים נפרדים וקבועים (בשר, דגים, ירקות, שטיפת כלים). בכל מדור יהיה כיור ושולחן עבודה. תהיה הפרדה פיזית בין המדורים. קירות המטבח יצופו באריחי חרסינה בהירה בגובה 1.8 מ'.

כיורים

בכל הכיורים במטבח יהיו מים חמים וקרים. מעל הכיור יהיה ציפוי חרסינה. סמוך לכיורים יהיה סבון נוזלי במתקן מקובע לקיר ונייר חד-פעמי לניגוב ידיים.

טיפול במזון

מזון מוכן יישמר בטמפרטורה שלא תפחת מ-65 מעלות או יישמר בקירור בטמפרטורה עד 4 מעלות.
מזון קפוא יישמר בטמפרטורה של 18- מעלות.
הפשרה – בשר ודגים יש להפשיר במקרר מראש ולא במים.

מקררים ומקפיאים

כל המזון המאוחסן במקרר יהיה מכוסה. מזון לא מעובד יהיה מעל מזון גולמי. הגומיות לא יהיו יבשות. המקרר יהיה תקין ללא נזילות מים. הידיים תקינות ומד הטמפרטורה יותקן מחוץ למכשיר ובמקום בולט.

מבנה

המבנה יכלול אזור אחסנה, מטבח, אולם ישיבה, חדר שירותים ושירותי נכים.
המבנה יהיה בנוי מבלוקים, ברמת גימור נאותה, ללא חורים בקירות וצבוע. בעסק יהיה אוורור. לא מאושר ציפוי פי.וי.סי., עץ, פח או שימוש באסבסט.
חלונות יש לרשת ברשת צפופה.

היגיינה

העובדים ילבשו בגדים בהירים וכיסוי ראש.
אין לאפשר עבודה כשיש פצעים או חתכים על הידיים.
מומלץ להשתמש בכפפות סטריליות לשימוש חד-פעמי.