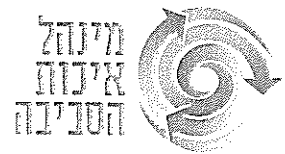




ראשון לציון  
אתם במוקד

לדיווח ולשקף את כלל המידע הרשמי  
השירות המוניציפלי



10/05/2021

מספרנו 15967

לכבוד

מסעדת פיתה בשר - officemo@bezeqint.net

עתי ומשה השקעות בע"מ

ספיר יוסף 1

ראשון לציון

**הנדון : ליקויים תברואיים בבית העסק שבבעלותך מסעדת פיתה בשר - officemo@bezeqint.net**

ביום שלישי ה-20/04/2021 נערכה ביקורת תברואית וטרינרית בבית העסק

הביקורת נערכה ע"י: ד"ר ד. זילברמן וטרינרית ערונית, מר מוטי יפת-מפקח וטרינרי

הביקורת נערכה בעקבות: תקופתית

הביקורת נערכה בנוכחות: מר דניאל לוי

הרמה מבחינה "תברואית וטרינרית" שנמצאה במעמד הביקורת הינה : בינוני

עיקרי הליקויים

א : מוצרי מזון אשר תוקף חיי המדף שלהם פג נמצאו בבית העסק

חלקי עוף טריים בקופסאות של "5 קצבים" שהוקפאו ותוקפם פג ב-11.4.2021- הושמדו 20 ק"ג

ב : תזרים הכנת המזון אינו תקין

ראה פירוט בהערות כלליות סעיף 1

ג : חלקי בשר בשלבי הפשרה לצורך טחינה נראו מחוץ למקרר

בשר טחון בהפשרה על שולחן העבודה

מצ"ב דו"ח ובו פירוט הליקויים שנמצאו בביקורת והערות לתיקון.

בכבוד רב

ד"ר יהונתן אבן צור  
מנהל השירות

הערת: מר מרון דני-מנהל אגף רישוי ופיקוח על עסקים  
הגב' ענת קטן-מפקחת נפתית במשרד הבריאות-רחובות.  
תיק

## הליקויים שנמצאו והערות לתיקונם

### כללי/הסטורי

- 1 הליקוי: הנקיון בבית העסק לוקה בחסר  
במדור חיתוך ירקות מדפים מצופים- יש להסיר את הציפוי
- המלצות טיפול: יש לעשות נקיון יסודי בעסק לכל הציוד כולל שולחנות , כלי עבודה , דלתות מקררים / מקפואים קירות וריצפה.

### מוצרים

- 2 הליקוי: חלקי בשר בשלבי הפשרה לצורך טחינה נראו מחוץ למקרר  
בשר טחון בהפשרה על שולחן העבודה
- המלצות טיפול: את הבשר המיועד לטחינה יש להפשיר במקרר בתוך כלי רחיצ וסגור
- 3 הליקוי: מזון מוכן לאכילה נמכר בטמפרטורה שאינה תקינה  
מזון לאחר בישול מוחזק מחוץ למקרר
- המלצות טיפול: יש להקפיד שהטמפרטורה במזון המוכן המוצג למכירה לא תרד מ- (+68) מעלות צלזיוס במקרה של מזון חם, במידה ומדובר במזון מצונן הטמפרטורה לא תרד מ- (+5) מעלות צלזיוס.
- 4 הליקוי: מזון מוכן לאכילה (מצונן) - נמדדה טמפרטורה גבוהה מהנדרש בחוק  
בסלטיה- טמפ' אופפת של 17 מע"צ
- המלצות טיפול: יש להקפיד שהטמפרטורה במזון המוכן לאכילה (מצונן) לא תעלה על (+5) מעלות צלזיוס
- 5 הליקוי: תזרים הכנת המזון אינו תקין  
ראה פירוט בהערות כלליות סעיף 1
- המלצות טיפול: בבית העסק יש נקודות הצטלבות רבות בין חומרי גלם למזון מוכן
- 6 הליקוי: מוצרי מזון אשר תוקף חיי המדף שלהם פג נמצאו בבית העסק  
חלקי עוף טריים בקופסאות של "5 קצבים" שהוקפאו ותוקפם פג ב-11.4.2021 הושמדו 20 ק"ג
- המלצות טיפול: את המוצרים הנ"ל יש להשמיד, עד לביצוע ההשמדה ניתן לאחסן בפינה משולטת "לא למאכל אדם" במקפיא האחסון.
- 7 הליקוי: ביצים לפני בישול נמצאו בצמוד למזון מוכן לאכילה  
במקרר ירקות מהשדה
- המלצות טיפול: את הביצים יש להחזיק במקום נפרד מרוחק מהמזון המוכן (רצוי במקרר)

### עובדים

- 8 הליקוי: מזון אישי נמצא בצמוד לעמדת העבודה

מזון וכלי שתיה

## הליקויים שנמצאו והערות לתיקונם

המלצות טיפול: חל איסור מוחלט לאחסן מזון אישי בצמוד לעמדת העבודה אלא, בחדר מוגדר מחוץ למחלקה

### מבנה

9 הליקוי: קירות העסק אינם שלמים

המלצות טיפול: על הקירות להיות בנויים בטון, לבנים, בלוקים או כל חומר קשה אחר שאינו עץ, מתכת או אסבסט שלמים בלי פגמים, סדקים שיהיו חלקים ואטומים בפני חדירת מזיקים ורטיבות

10 הליקוי: כיורים ללא סבון נוזלי

במדור שטיפת כלים חסר מתקן

המלצות טיפול: יש לדאוג למתקן סבון נוזלי בצמוד לכל כיור

11 הליקוי: בבית העסק אין זרימת מים חמים בכיורים

במדור חיתוך ירקות- ברז רעוע ואין מים חמים

המלצות טיפול: יש לדאוג לזרימת מים חמים בכל כיורים בבית העסק.

1- תזרים הכנה/אחסון לקוי:

\* במדור שטיפת ירקות- עגבניות צליות

בהמתנה לקירור

\* במקום מתבצע חיתוך של ירקות שטרם נשטפו

\* אין עבודה לפי מדורים

\* במקרה ירקות מהשדה מאוחסנים גם ביצים

גולמיות, סלטים ורטבים

\* הכנת תבשילים מתבצעת באזור חיתוך הבשר

תאריך: 20/4/21

## דוח ביקורת תברואה וטרינרית

שם העסק	מזהות העסק	כתובת	מס' טלפון
בית בר	מנהל	יזם ספיר 1	0509065906
נציג/בעל העסק	מספר זהות	מס' רישיון עסק	מס' פקס / email
בנימין	515938132		

### ממצאי הביקורת

ב. 11.04.21

1. נמצאו חלה: חולצת דקיסטיון ו 5 קצבים שהיקראו ובעד העסק
2. במזון טלפת ירקות נמצאו עצמוני צלויים בהתנה לקיחה
3. נעזית חימום של ירקות לפני טלפת
4. במקום נמצאו כיסויי יד ופחיתים
5. במקום נעזית הפסידה על בשר לחץ בהתנה לחום לקיחה
6. אין עבודה לפי מבוהים
7. קירור לא שלם
8. במזון טלפת כלים ויון סכונת
9. מזון חימום ירקות ברז רצוצ בזיו וכן פרידגים חמים
10. מזון חימום ירקות על מבני ניהוסטל מכוסים בנייד כסל
11. מקרה ירקות לא טלופים נכילא ירקות לא טלופים, כבים אולטיון
12. סלטים רטבים
13. סלטים רטבים

הגד נדרש/ת לתקן הליקויים תוך

כ"ט עשרה אלול עומדים באזורי העבודה.

עורכי הביקורת

שם:	דפיקיד:	חתימה:
ד"ר אורנית		
שם:	דפיקיד:	חתימה:
ד"ר אורנית		
* לחיטים תבשילים באזור חימום		
שם בעל העסק / נציגו הנוכח בביקורת	חתימה	
בנימין		