



ראשון לציון
אתם במרכז



מינהל
איכות
הסביבה



07/06/2021

מספרנו 16000

לכבוד

מסעדת ג'פניקה - mottykobo@gmail.com

עומרי לם

ילדי טהרן 3

ראשון לציון 7565839

הנדון : ליקויים תברואיים בבית העסק שבבעלותך מסעדת ג'פניקה - mottykobo@gmail.com

ביום רביעי ה-19/05/2021 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 מוטי קובו
הרמה מבחינה "תברואית וטרינרית" שנמצאה במעמד הביקורת הינה : כמעט טובה

עיקרי הליקויים

א : דגים מאוחסנים ללא פתיתי קרח

קלקרים ללא קרח עם דגים מאוחסנים על הרצפה מחוץ למקרר

ב : במקרר עופות- בשר בהפשרה מתבוסס בנוזליו- יש להוציא מהאריזה לכלי עם ניקוז שמתחתיו כלי

ג : מזון מוכן לאכילה (מצון) - נמדדה טמפרטורה גבוהה מהנדרש בחוק

במקרר פס לסושי נמדדה טמפ' של 19 מע"צ

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

כתובת: רח' לח"י 3 פינת אלטלנה, ראשון-לציון, טל: 03-9682444, פקס: 03-9682445
מען למכתבים: הכרמל 20, ראשון-לציון, 7526413 | veterinar@rishonlezion.muni.il

הליקויים שנמצאו והערות לתיקונם

1	הליקוי:	במקרה עופות- בשר בהפשרה מתבוסס בנוזליו- יש להוציא מהאריזה לכלי עם ניקוז שמתחתיו כלי לאיסוף הנוזלים
כללי/הסטורי		
2	הליקוי:	הנקיון בבית העסק לוקה בחסר המחסן אינו נקי
יש לעשות נקיון יסודי בעסק לכל הציוד כולל שולחנות , כלי עבודה , דלתות מקררים / מקפיאים קירות וריצפה.		
מוצרים		
3	הליקוי:	ירקות/ פירות מהשדה (לא שטופים) נמצאו בצמוד למזון מוכן לאכילה בפס ההכנה- ירקות חתוכים ביחד עם ירקות מהשדה המלצות טיפול: יש לאחסן ירקות / פירות מהשדה במקרר נפרד
4	הליקוי:	במקרה האחסון בשר בהמה ובעלי כנף מאוחסנים בצמידות בשר בקר במקרר עופות המלצות טיפול: יש לעשות הפרדה מוחלטת בין סוגי הבשר השונים ולאחסנם במקררים נפרדים
5	הליקוי:	במקרה איחסון מאחסנים בצמוד בשר טרי ומזון מוכן לאכילה בשר בקר מבושל במקרר עופות גולמי המלצות טיפול: יש לעשות הפרדה מוחלטת ע"י מקררים נפרדים בין מזון גולמי למזון אשר עבר טיפול טרמי
6	הליקוי:	מזון מוכן לאכילה (מצונן) - נמדדה טמפרטורה גבוהה מהנדרש בחוק במקרה פס לסושי נמדדה טמפ' של 19 מע"צ המלצות טיפול: יש להקפיד שהטמפרטורה במזון המוכן לאכילה (מצונן) לא תעלה על (+5) מעלות צלזיוס
7	הליקוי:	תזרים הכנת המזון אינו תקין אין עבודה לפי מדורים המלצות טיפול: בבית העסק יש נקודות הצטלבות רבות בין חומרי גלם למזון מוכן
8	הליקוי:	דגים מאוחסנים ללא פתיתי קרח קלקרים ללא קרח עם דגים מאוחסנים על הרצפה מחוץ למקרר המלצות טיפול: יש לדאוג שהדגים הן במקרר והן מחוצה לו יהיו מכוסים בפתיתי קרח
9	הליקוי:	ארגזים/ אריזות עם מזון גולמי ומזון מוכן מונחים על הרצפה

הליקויים שנמצאו והערות לתיקונם

במחסן

המלצות טיפול: כל סוגי המזון יהיו מונחים על מדף בגובה של 30 ס"מ מהרצפה

10 הליקוי: חלק ממוצרי המזון ללא התווית תאריכי תוקף/ ייצור

במקור עופות גולמי- בשר בקר מבושל ללא התוויה

המלצות טיפול: יש לדאוג להתווית של כל המוצרים המוחזקים בבית העסק

מבנה

11 הליקוי: בבית העסק אין זרימת מים חמים בכיורים

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



עיריית ראשון-לציון
השירות הווטרינרי העירוני

ראשון לציון

ג.ס.ס. סושי

ראשון לציון בע"מ
ח.פ. 514314020

דוח ביקורת תברואה וטרינרית

תאריך: 19/5/21

70

שם העסק	מזהות העסק	כתובת	מס' טלפון
מס' ק"מ 1210	מספר זהות 510	מס' רישיון עסק	מס' פקס / email

ממצאי הביקורת

לש	מחסן בית העסק לא נקי עם איגולים על הרצפה
ל*	הקדנ"ס עם בטיס לא קרה על הרצפה מחוץ
	מקרה, לא קרה
ל*	גון פרימט איט מים
ל*	מקרה בל כנף אולם נעזת הפסידה בנק האוכל
ל*	מקרה בל כנף אולם נמצא בקר מניסל אינן זאכ"ה
ל*	בסד הבנה נמצאו ירקות לא שטופים קצתם לירקות
	חמצם
ל*	מקרה בס מסוי בטמפ אס 19°C
ל*	מקרה בקר מניסל אולם נמצא בקר מניסל אינן זאכ"ה
ל*	מקרה בקר מניסל אולם נמצא בקר מניסל אינן זאכ"ה
ל*	במטבח אין פרימט נים מים
ל*	מין עכביש על הביח"ס

הנד נדרש/ת לתקן הליקויים תוך

עיריית ראשון-לציון
עורכי השיקורת הווטרינרי העירוני
ד"ר דיאנה זילברמן

שם: רופאה וטרינרית מ.ר. 1231 תפקיד:

חתימה:

שם: מוטי יפ" תפקיד:

חתימה:

שם בעל העסק / נציגו הנוכח בביקורת	חתימה
-----------------------------------	-------