

18/08/2021

מספרנו 16097

לכבוד

מסעדת מוזס - mosesrest.rl@gmail.com

מסעדת מוזס ראשל"צ בע"מ

ילדי טהרן 3

ראשון לציון 1111111

הנדון : ליקויים תברואיים בבית העסק שבבעלותך מסעדת מוזס - mosesrest.rl@gmail.com

ביום רביעי ה-16/06/2021 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 גידו שולמן
הרמה מבחינה "תברואית וטרינרית" שנמצאה במעמד הביקורת הינה : כמעט טובה

עיקרי הליקויים

א : במקרר איחסון מאחסנים בצמוד בשר טרי ומזון מוכן לאכילה

בחדר קירור בשר מאחסנים רטבים, בשר מבושל בתהליך ובשר בקר גולמי

ב : תזרים הכנת המזון אינו תקין

במקרר הפשרה- דגים מתובלים לפני בישול

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

בכבוד רב

דר' יהונתן אבן צור
מנהל השירות

הליקויים שנמצאו והערות לתיקונם

כללי/הסטורי

1 הליקוי: הנקיון בבית העסק לוקה בחסר

נזילות במס' מקררים- יש לתקן ולנקות; שימוש חוזר בקופסאות עם תוויות ישנות- יש להסיר

המלצות טיפול: יש לעשות נקיון יסודי בעסק לכל הציוד כולל שולחנות , כלי עבודה , דלתות מקררים / מקפיאים קירות וריצפה.

מוצרים

2 הליקוי: ירקות/ פירות מהשדה (לא שטופים) נמצאו בצמוד למזון מוכן לאכילה

חסה מהשדה ביחד עם ירקות שטופים- חשש לזיהום צולב

המלצות טיפול: יש לאחסן ירקות / פירות מהשדה במקרר נפרד

3 הליקוי: במקרר איחסון מאחסנים בצמוד בשר טרי ומזון מוכן לאכילה

בחדר קירור בשר מאחסנים רטבים, בשר מבושל בתהליך ובשר בקר גולמי

המלצות טיפול: יש לעשות הפרדה מוחלטת ע"י מקררים נפרדים בין מזון גולמי למזון אשר עבר טיפול טרמי

4 הליקוי: תזרים הכנת המזון אינו תקין

במקרר הפשרה- דגים מתובלים לפני בישול

המלצות טיפול: בבית העסק יש נקודות הצטלבות רבות בין חומרי גלם למזון מוכן

עובדים

5 הליקוי: מזון אישי נמצא בצמוד לעמדת העבודה

עובדים אוכלים ושותים בחדר ההכנות

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

ציוד

6 הליקוי: כלים ומשטחי עבודה משמשים לבשר בהמה ובעלי כנף בערבוביה

במדור עופות- כמות גדולה של בשר ועופות ללא הפרדה

המלצות טיפול: יש לדאוג לכלים ומשטחי עבודה מסומנים ונפרדים לבשר בהמה ולבעלי כנף

7 הליקוי: מקרר - מלוכלך

מכונת הקרח מלוכלכת

המלצות טיפול: יש לדאוג לנקיון המקרר בכל זמן העבודה

8 הליקוי: חדר הקרור - הריצפה אינה שלמה

בחדר ההקפאה

הליקויים שנמצאו והערות לתיקונים

המלצות טיפול: יש לדאוג שרצפת חדר הקרור תהייה שלמה

9 הליקוי: פלסטונים מלוכלכים נראו בבית העסק

ארגזים ריקים ומלוכלכים בחדר ירקות שטופים

המלצות טיפול: יש לעבוד אך ורק עם פלסטונים נקיים ולסדר פינה מחוץ לבית העסק שבו יאוחסנו הפלסטונים המלוכלכים.

מבנה

10 הליקוי: מקקים נראו בבית העסק

מקק חי בעמדת ההכנה

המלצות טיפול: יש לעשות הדברה ע"י מדביר מוסמך ולשמור על אישורי הדברה עם שם המדביר ותאריך ההדברה

בית העסק בשלבי שיפוץ