



**ראשון לציון**  
**אתם במרכז**



**מינהל**  
**איכות**  
**הסביבה**



02/08/2021

מספרנו 16022

לכבוד

מסעדת טורו גריל- pini888@me.com

יוסיפוב יורי

סחרוב (דוד) 20

ראשון לציון 7570727

**הנדון : ליקויים תברואיים בבית העסק שבבעלותך מסעדת טורו גריל- pini888@me.com**

ביום שני ה-14/06/2021 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 יורי יוספוב  
הרמה מבחינה "תברואית וטרינרית" שנמצאה במעמד הביקורת הינה : ירודה

עיקרי הליקויים

א : הפשרת הבשר בהמה/ בעלי כנף ודגים מתבצעת מחוץ למקרר

בטמפ' אופפת של 27 מע"צ

ב : במקפיא נמצאו חבילות עם חלקי בשר שנארזו והוקפאו בבית העסק

בחדר ההקפאה- מוצרי ב.ע.ד.- הושמדו 10 ק"ג

ג : הנקיון בבית העסק לוקה בחסר

ראה פירוט בהערות כלליות סעיף 2

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

בכבוד רב  
ד"ר יהונתן אבן צור  
מנהל השירות

העתק: 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](mailto:veterinar@rishonlezion.muni.il)

## הליקויים שנמצאו והערות לתיקונים

1 הליקוי:

בחדר ירקות מהשדה מדפים צמודים לרצפה- את המדפים יש להתקין החל מגובה 30 ס"מ

### כללי/הסטורי

2 הליקוי: הנקיון בבית העסק לוקה בחסר

ראה פירוט בהערות כלליות סעיף 2

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

### מוצרים

3 הליקוי: במקפיא נמצאו חבילות עם חלקי בשר שנארזו והוקפאו בבית העסק

בחדר ההקפאה- מוצרי ב.ע.ד.- הושמדו 10 ק"ג

המלצות טיפול: חל איסור מוחלט לארוז, להקפיא מוצרים בבית העסק מכון שמדובר בפעולות יצרניות המותרות רק לעסק בעל רשיון יצרן מתאים ובכפוף לתנאי הרשיון

4 הליקוי: במקרר האיחסון בשר בהמה ובעלי כנף מאוחסנים בצמידות

חדר קירור משותף

המלצות טיפול: יש לעשות הפרדה מוחלטת בין סוגי הבשר השונים ולאחסנם במקררים נפרדים

5 הליקוי: תזרים הכנת המזון אינו תקין

ראה פירוט בהערות כלליות סעיף 3

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

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

ראה פירוט בהערות כלליות סעיף 1

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

7 הליקוי: הפשרת הבשר בהמה/ בעלי כנף ודגים מתבצעת מחוץ למקרר

בטמפ' אופפת של 27 מע"צ

המלצות טיפול: את המוצרים יש להפשיר במקרר מוגדר להפשרת מוצרי ב.ע.ד.

### עובדים

8 הליקוי: מזון אישי נמצא בצמוד לעמדת העבודה

במדור בישולים- שתיה במקרר ביחד עם מזון מבושל

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

ציוד

9 הליקוי: ציוד - בבית העסק חלק מהציוד עשוי מתכת מחלידה

בחדר הכנת סלטים- עגלות חלודות

המלצות טיפול: על כל הציוד בבית העסק להיות עשוי ממתכת אל-חלד או חומר מאושר אחר הניתן לניקוי בנקל

מבנה

10 הליקוי: קירות העסק אינם שלמים

במחסן

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

11 הליקוי: דלת הכניסה לבית העסק אינה אטומה

דלת כניסת ספקים פתוחה

המלצות טיפול: יש להתקין דלת אטומה עם מנגנון סגירה מכני

12 הליקוי: זבובים מתעופפים בבית העסק

באזור המטבח והמחסן

המלצות טיפול: יש להתקין מלכודות לצורך לכידת זבובים

13 הליקוי: בבית העסק אין זרימת מים חמים בכיורים

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

1- מוצרים ללא סימון:

\* בחדר קירור- שיפודי עוף ובקר מאוחסנים חשופים (חשש לזיהום) וללא סימון  
\* בחדר קירור סלטים- סלטים וחלקי בקר מבושל ללא סימון

2- הנקיון לוקה בחסר:

\* חדר שטיפת ירקות מלוכלך  
\* בחדר הכנת סלטים- מיכלים מלוכלכים על עגלות חלודות

\* במקרר סלטים- מדפים מלוכלכים  
\* נעשה שימוש חוזר בקופסאות לא נקיות

3- תזרים הכנה/אחסון לקוי:

\* אין עבודה לפי מדורים מסודרים- עבודה עם בשר עופות מתבצעת בסמוך לבשר הבקר  
\* מקרר לא פעיל במטבח ומקרר הפשרה לא פעיל בחדר בקר  
\* בחדר שטיפת ירקות מאוחסנים שקי תפוז"א



**ראשון לציון**  
**אתם במרכז**

השירות הווטרינרי העירוני

14/6/21

תאריך:

40

## דוח ביקורת תברואה וטרינרית 0011

שם העסק	מס' העסק	כתובת	מס' טלפון
יוסי יוסטוב	512940362	מס' רישיון עסק	מס' פקס / email

### ממצאי הביקורת

1. \* מקרה במסגרת ביקור שתייה ואמון לבוש
2. \* אין עקבות לפי מבוזרים אינסטליים דמיגה סק דולק דסמיק לבש
3. \* הכשרה של נתיב קקד ממשל המקרה בטמט בלמ"א - ד"ר בלמ"א
4. \* מקרה לא סגור מטבח עם חמיר הער - מקרה הערבה
5. \* אין בריאות מיט חמים
6. \* מצופים באזור כל המטבח ובמחסן
7. \* מקרה קרור משותף לבשר בריאות ודלי כולל וניגודים של קקד וצול שרם חסובים ולא מסומנים
8. \* מקרה הקבא ציט מוצרים שדקבא במקום סלקט להשיג
9. \* מקרה קרור ירקות לא שלופים - גבשים צלופים לקצב
10. \* מקום מנה קטור קיור לא שלמים מלא מצופים
11. \* מקרה שלופת ירקות מאוחסנים שקי תבואה ומזר מולבך
12. \* מקרה סבת סלק עם מכסים על צלופת אלוזות ומכסים לא נקיים
13. \* מקרה קרור סלקים סלקים וחלקי קקד מבוש לא התנויה
14. \* מקרה סלקים מבוש מולבכים

הנך נדרש/ת לתקן הליקויים תוך

### עורכי הביקורת

שם:	חשירות הווטרינרי העירוני	תפקיד:	חתימה:
שם:	רופאה וטרינרית מדר 1981	תפקיד:	חתימה:

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