



ראשון לציון
אתם במרכז



02/08/2021

מספרנו 16094

לכבוד

מסעדת חופש מול הים - gotebar@gmail.com

המרפסת ברוטשילד ש.ל. בע"מ

הטיילת 31

ראשון לציון

הנדון : ליקויים תברואיים בבית העסק שבבעלותך מסעדת חופש מול הים - gotebar@gmail.com

ביום שלישי ה-15/06/2021 נערכה ביקורת תברואית וטרינרית בבית העסק

הביקורת נערכה ע"י: ד"ר ד. זילברמן וטרינרית ערונית, רופא וטרינר - מתמחה

הביקורת נערכה בעקבות: תקופתית

הביקורת נערכה בנוכחות: מר אלון בן סלומון

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

עיקרי הליקויים

א : במקרר איחסון מאחסנים בצמוד בשר טרי ומזון מוכן לאכילה

מוצרים גולמיים ומוצרים מוכנים לאכילה באותו מקרר

ב : כמות גדולה של חומר גלם המיועד לעיבוד, מוחזקת זמן רב מחוץ למקרר

ראה פירוט בסוף הדו"ח

ג : בבית העסק לא קיימת תשתית מתאימה לעבודה עם מזון מהחי

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

הליקויים שנמצאו והערות לתיקונים

1 הליקוי:

בבית העסק לא קיימת תשתית מתאימה לעבודה עם מזון מהחי

כללי/הסטורי

2 הליקוי: ההדברה בבית העסק לוקה בחסר

תיק הדברה חסר- יש להשלימו

המלצות טיפול: יש לעשות הדברה, לשמור ולתייק אישורי הדברה עם שם המדביר ותאריכי ההדברה

3 הליקוי: הנקיון בבית העסק לוקה בחסר

ראה פירוט בסוף הדו"ח

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

מוצרים

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

מוצרים גולמיים ומוצרים מוכנים לאכילה באותו מקרר

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

5 הליקוי: כמות גדולה של חומר גלם המיועד לעיבוד, מוחזקת זמן רב מחוץ למקרר

ראה פירוט בסוף הדו"ח

המלצות טיפול: יש לעבוד בכל פעם עם כמויות קטנות של חומר גלם, בכדי לשמור על שרשרת הקרור במוצר

מבנה

6 הליקוי: דלת הכניסה לבית העסק אינה אטומה

דלתות המטבח פתוחות- יש להקפיד על סגירתן

המלצות טיפול: יש להתקין דלת אטומה עם מנגנון סגירה מכני

7 הליקוי: חלונות בית העסק אינם מרושתים / סגורים

במטבח חלונות פתוחים- חשש לחדירת מזיקים

המלצות טיפול: יש לרשת /לסגור את החלונות כדי למנוע חדירת מזיקים

8 הליקוי: כיורים ללא סבון נוזלי ונייר מגבת

במטבח

המלצות טיפול: בצמוד לכל כיור יש להתקין סבון נוזלי, נייר מגבת ומברשת ניקוי צפורניים

1- הנקיון לוקה בחסר:

- * צ'יפסרים וסביבתם מלוכלכים בשמן ישן
- * במטבח- מדפים מצופים בנייר אליומיניום-
מקור לזיהום. אין לצפות את המדפים
- * המטבח מאוד מלוכלך
- * כלי אוכל ושתיה מאוחסנים חשופים- יש
לאחסנם בארון סגור כדי למנוע זיהום
- 2- כמות גדולה של מוצרים מחוץ למקרר:
קרטונים עם שניצלונים המיועדים להקפאה
ומוצרי מזון נוספים נראו בחצר העסק בשמש-
לא התאפשרה גישה למקום לבדיקת המוצרים
ולא ברור למי הם שייכים

חבר

20



ראשון לציון
אתם במרכז

השירות הווטרינרי העירוני

תאריך: 75106/21

כ"א אלול ה'תשפ"א (אולתה חגית)

דוח ביקורת תברואה וטרינרית 0016

0547903730	31	מס' טלפון	מס' כתובת	מס' מהות העסק	שם העסק
gotebar@gmail.com	מס' רישיון עסק	מס' מספר זהות	נציג/בעל העסק	מס' מס' פקס / email	מס' מס' פקס / email

העסק: ברוטסלר ש.ל. בע"מ

ממצאי הביקורת

* יש לשמור על דגמים במשקל נאמנות ואסמיות.	✓
* אין לשמור באותו מקור מוצרים אצל חייט ומזרחי מוכני עיטאכר.	✓
* אין לשמור פתחים במשקל בלבד ותאן.	✓
* 3 פסדים ממוכנים מאוז. עם נשמן ונשן.	✓
* עמדת 3 פסדים של ניר פסל למחממים במשקל.	✓
* יש עדים סבוכים ונייר נאק במשקל.	✓
* למשקל ממוכנס מאוז.	✓
* אין לשמור בקיטור וסחורה (מאין במקום סאור).	✓
* אין לשמור מוצרים מן החי המיוצאים למקדאר בחום. נשן (חבר בשטח).	✓
* חסר סדר בתוך הדגרות - חסר אסור לנגר, חסר מפות וסכנות.	✓
* נשן לשמור קטניות עם וניל בחום האחרון.	✓
* אין לשמור מוצרים לא סבוכים, שייכים.	✓

הנך נדרש/ת לתקן חלקי הדף הנ"ל.

השירות הווטרינרי העירוני
עורכי הביקורת: ר"ר דיאנה זילברמן
רופאה וטרינרית מ.ר. 1281

שם: _____ תפקיד: _____ חתימה: _____
שם: _____ תפקיד: _____ חתימה: _____

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