

תנאים מיוחדים למעדניה

1. קיום הנחיות משרד הבריאות כמפורט להלן:

- א. מוצרי מזון מוכנים לאכילה הנמכרים במשקל יוחזקו בדלפקי מכירה וימכרו ללקוחות על ידי עובדי העסק בלבד (לא בשירות עצמי).
- ב. כל מוצרי המזון במעדניה יסופקו ממפעל בעל רשיון יצרן תקף ויסומנו כנדרש על פי תקן ישראלי 1145.
- ג. בעסק אסור לבצע פעולות עיבוד, הכנה ו/או בישול, למעט פעולות חיתוך ואריזה לעיני הלקוח.
- ד. בעסק אסורה מכירת מוצרים גולמיים מהחי.
- ה. בעסק יהיו משטחי עבודה וכיורים עם מים חמים זורמים, דלפקי מכירה התואמים את היקף הפעילות ושטח העסק ופינת איחסון המיועדת לחומרי ניקוי וחיטוי וסחורה המיועדת להחזרה לספקים.
- ו. דלפקי המכירה יהיו מצוידים במתקני חימום ו/או קירור המוגנים בוטרינה המיועדת למנוע זיהום סביבתי.
- ז. אסור לארוז מאכלים מראש ושלא לעיני הלקוח.
- ח. הסחורה שבעסק תונח על גבי מדפים, מתקני קירור והקפאה ובכמות שלא תגרום לצפיפות יתר.

2. קיום הנחיות המחלקה הוטרינרית של העירייה כמפורט להלן:

- א. חלונות ודלתות העסק, מרושתים היטב להגנה מפני חרקים ומכרסמים.
- ב. חלל העסק יצוייד: תאורה מספקת ומיזוג אויר.
- ג. יש להתקין ברז מים עם צינור גומי שיאפשר שטיפת קירות ורצפה.
- ד. בעסק חייב להיות כיור עם ברז מים חמים וקרים, ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי ומתקן למגבות נייר.
- ה. בחנויות אטלזי ודגים פינת העבודה תהיה מופרדת מפינת המכירה.
- ו. סוגי בשר קפואים בקר ועוף יותקן עבורם מקפיא נפרד – או מקפיא עם הפרדה – דגים קפואים יוחזקו במקפיא נפרד המיועד לדגים ומוצריהם בלבד.
- ז. עבור מוצרים מצוננים, יותקן מקרר עם דרגת קרור עד +4 מעלות, מוצרים קפואים יוקפאו בדרגת קרור של -18 מעלות, כל מקרר/מקפיא יצוייד במד טמפרטורה תקין, המקרר/מקפיא צריך להיות תמיד במצב נקי ותקין.
- ח. אין לקבל לחנות מוצרי מזון מן החי שלא עברו בדיקת משנה בשירות וטרינרי העירוני תעודות המשלוח יהיו חתומות בחותמת המחלקה הוטרינרית.
- ט. בשר בקר ועוף מצוננים יש להחזיק במקררים נפרדים.
- י. אסור למכור אריזות בשר ומוצריו שאינן מסומנות בהתאם לתקנות: שם וכתובת היצרן, סוג הבשר, תאריך הייצור ותאריך אחרון לשיווק, והוראות שימוש בבשר. אין למכור בשר ומוצרי הנמצאים באריזה פגומה.
- יא. איסור מוחלט להחזיק בעסק כל בשר אשר פג תוקפו אלא במיכל סגור אשר כתוב עליו "פסול". מוצרי בשר ודגים שאינם ראויים למאכל אדם או פג תוקפם – אסור להחזירם ליצרן יש להביאם לפסילה לרופא הוטרינרי.
- יב. אסור להפשיר בשר או עוף קפואים. בשר שהפשיר אין להקפיאו שנית והוא אסור למכירה כבשר טרי.
- יג. אסור לטחון בשר/דגים "אלא לעיני הלקוח בלבד"!!!
- יד. העובדים בעסק יהיו לבושים בחלוק לבן ונקי וכובע. יש להקפיד על נקייון ידיים בכל שעות העבודה.
- טו. לא יוחזקו בחנות סחורות וחפצים שאינם שייכים לעסק מכירת בשר.
- טז. לא יוחזקו בעסק מוצרי מזון שאינם מיועדים למאכל אדם.
- יז. לא תתבצע בעסק כל פעולה יצרנית הדורשת רשיון יצרן מטעם משרד הבריאות. פעולות יצרניות תתבצענה רק בעסק בעל רשיון יצרן.
- יח. במעדניות יימכרו מוצרי נקניקים למינהם, דגים מלוחים ומעושנים, גבינות וסלטים, מוצרי בשר, עוף ודגים למינהם, ימכרו כשהם קפואים ומאוחסנים במקפיאים נפרדים.
- יט. במעדניות לא יתבצעו פעולות בישול, אפיה או טיגון של מזון ולא יימכרו מוצרי מזון שלא יוצרו בחברות בעלות רשיון ייצור ושיווק.
- כ. מעדניות המוכרות מוצרי בשר טריים או מצוננים, תהייה הדרישות כלפיהן כאל אטלזי לכל דבר. מחלקת האטלזי במעדניה תהיה מופרדת ויהיו בה מקררי אכסון ומקרר וטרינה נפרדים.